



Tortillas mit Rinderhack und Zucchini

dazu eingelegter Rotkohl und cremiger Dip



ca. 30min



2 Personen

Dieses Tortillagericht macht es einem sehr leicht, sich von den köstlichen Aromen einwickeln zu lassen: Würziges Hackfleisch, gebratene Zucchini und knackiger Rotkohl liegen eng aneinandergekuschelt in einer knusprig gebackenen Hülle aus Tortillas. Dazu kommt eine kühlende Sauce mit Crème fraîche, und fertig sind die tollen Rollen! Da kann man glatt zwei von essen!

Was du von uns bekommst

- 1 Stück Rotkohl
- 1 Zucchini
- 250g Rinderhackfleisch
- 1 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 1 Pck. Tortillas ¹
- 1 Becher Crème fraîche ²
- 2 Knoblauchzehen

Was du zu Hause benötigst

- 1TL Senf ³
- 1EL Honig
- Salz
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- mittelgroße Auflaufform
- große Pfanne

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Die übrigen Tortillas können eingefroren werden.

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Senf (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 950kcal, Fett 57.5g, Kohlenhydrate 69.4g, Eiweiß 35.8g



1. Rotkohl einlegen

Den Ofen auf 230°C Umluft vorheizen. Den **Rotkohl** in feine Streifen schneiden. 3EL (Weißwein-)Essig, 1EL Zucker und 1 kräftige Prise Salz miteinander verrühren, bis sich Zucker und Salz aufgelöst haben. Die Flüssigkeit zum **Rotkohl** zugießen und gründlich untermischen bzw. einmassieren.



4. Tortillas füllen

Die **Zucchini** und das **Hackfleisch** gleichmäßig auf **4 Tortillas** verteilen und je **2EL Rotkohl** hinzufügen. Die **Tortillas** der Länge nach aufrollen und eng nebeneinander in eine mittelgroße Auflaufform legen. Im Ofen 7-8Min. backen, bis die Oberseite der **Tortillas** gut gebräunt ist.



2. Zucchini braten

Die **Zucchini** in ca. 1cm große Würfel schneiden und in einer großen Pfanne oder einem Wok mit 2EL Pflanzenöl und ½TL Salz bei sehr starker Hitze ca. 5Min. braten, bis sie gut gebräunt ist. 2 Knoblauchzehen schälen und fein würfeln.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Crème fraîche** mit 1-2EL Wasser, 1EL Honig, 1TL Senf, ½TL (Weißwein-)Essig, der **restlichen Gewürzmischung** und 1 kräftigen Prise Salz zu einem **Dip** verrühren. Die gerollten **Tortillas** mit dem **Dip** beträufeln, mit dem **restlichen Rotkohl** anrichten und servieren.



3. Hackfleisch braten

Das **Hackfleisch** und den Knoblauch zu den **Zucchini** in die Pfanne geben und weitere ca. 2Min. braten, bis das **Hackfleisch** krümelig und gebräunt ist. Vom Herd nehmen und **⅓ der Gewürzmischung** unterrühren.



6. Käsekruste

Wer kennt das nicht: Man hat sich eine leckere Pizza oder einen köstlichen Auflauf gemacht – aber da ist immer noch ein Rest Reibekäse in der Tüte. Aufs Brot passt der ja nun nicht – also, was tun? Na, einfach über die Tortillas streuen, bevor sie in den Ofen wandern! Je nach Menge wird der Käse zu einer cremigen Haube oder einer knusprigen Kruste – aber lecker ist er auf jeden Fall!