



Tacos mit Chipotle-Hackfleisch

garniert mit Süßkartoffel und Radieschen



ca. 40min



2 Portionen

Sind Tacos etwas für Naschkatzen? Aber ja! In unserer nach mexikanischer Art zubereiteten Sauce befindet sich nämlich dunkle Schokolade. Sie verschmilzt mit rauchiger Chipotle-Chili zu einem wahren Fest der Sinne. Das darin geschmurgelte Hack von Rind und Schwein wird im Taco noch mit knusprigen Süßkartoffelwürfeln und in Limette eingelegten Radieschen getoppt. Ein absolutes Muss für all unsere Taco-Fans!

Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 1 Süßkartoffel
- 1 Pck. Hühnerbrühwürz
- 1 Pck. Chipotle-Chiliflocken
- 1 Dose Bio-Tomatenmark
- 250g gemischtes Hack von Rind und Schwein
- 75g dunkle Schokodrops ²
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Bund Radieschen
- 8 Minitortillas mit Mais ¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne mit Deckel
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

Kochtipps

Für weniger Schärfe weniger Chiliflocken verwenden.

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 949kcal, Fett 41.7g, Kohlenhydrate 101.6g, Eiweiß 39.1g



1. Zwiebeln braten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in ca. 0,5cm dünne Streifen schneiden. Die **Zwiebeln** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl und 1 Prise Salz bei mittlerer bis starker Hitze 1-2Min. anschwitzen. Dann bei mittlerer bis niedriger Hitze weitere 6-8Min. braten, bis die **Zwiebeln** weich sind.



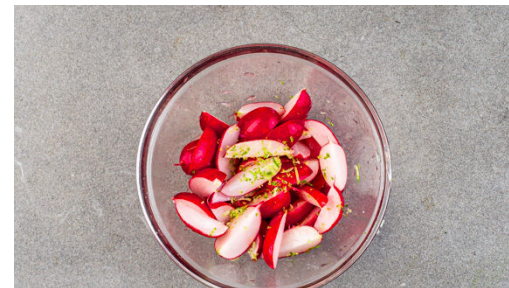
4. Hackfleisch verfeinern

Die **Chili-Brühe** und **1EL Schokodrops** in die Pfanne geben. Abgedeckt bei sehr niedriger Hitze ca. 10Min. köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. **Tipp:** Die **übrigen Schokodrops** beim Kochen vernaschen oder beim Frühstück unter den Joghurt rühren.



2. Süßkartoffeln rösten

Die **Süßkartoffel samt Schale** in ca. 2cm große Stücke schneiden, mit 1EL Pflanzenöl sowie 1 kräftigen Prise Salz vermengen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Die **Süßkartoffeln** 15-20Min. im Ofen rösten, bis sie goldbraun und gar sind.



5. Radieschen einlegen

Inzwischen die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen. Den **Limettensaft** mit 1TL Zucker und 1 kräftigen Prise Salz zu einem **Einlegesud** verrühren. Die **Radieschen** vom Grün befreien und vierteln, dann mit dem **Einlegesud** und der **Limettenschale** vermengen.



3. Hackfleisch braten

Die **½ des Brühwürzes** und die **½ der Chiliflocken** mit 125ml heißem Wasser verrühren und beiseitestellen. Das **Tomatenmark** und das **Hackfleisch** zu den **Zwiebeln** in die Pfanne geben und bei starker Hitze 3-4Min. mitbraten, bis das **Hackfleisch** leicht gebräunt ist.



6. Tortillas erwärmen

Die **Tortillas** ca. 30Sek. im Ofen erwärmen. Das **Chipotle-Rinderhack** mit Salz und Pfeffer und ggf. mehr **Brühwürz** abschmecken und auf die **Tortillas** verteilen. Die **Süßkartoffeln** und die **eingelegeten Radieschen** darauf anrichten und die **Tacos** servieren.