



RS Taco-Party mit gemischtem Hackfleisch

mit Tomaten, Mais und saurer Sahne



ca. 1h



8 Portionen

Heute ist dein Tag, dein großer Tag. Um ganz genau zu sein: dein XXL-Tag! Denn egal, ob du mal wieder die gesamte Familie am Tisch zusammenbringen willst, einen geselligen Abend mit Freunden planst oder für dich selbst vorkochen willst - unsere doppelte Portion macht es möglich! Einmal kochen, zweimal genießen: Einfach, praktisch, lecker. (Dieses Rezept ergibt je nach gewählter Kochbox 4 oder 8 Portionen.)

Was du von uns bekommst

- 32 Minitortillas mit Mais ¹
- 2 Eisbergsalate
- 4 Tomaten
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Dosen Mais
- 1kg gemischtes Hack von Rind und Schwein
- 2 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 2 Becher saure Sahne ²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backrost
- 2 große Pfannen
- Sieb
- Küchenpinsel

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

Kochtipp

Dieses Rezept ergibt 8 Portionen.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 943kcal, Fett 51.7g, Kohlenhydrate 80.2g, Eiweiß 39.5g



1. Tacoschalen backen

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Tortillas** von beiden Seiten mit insgesamt 6EL Pflanzenöl bepinseln und von beiden Seiten mit 1 Prise Salz würzen. Die **Tortillas** jeweils über zwei Stäbe des Backrosts hängen und 8-10Min. backen, bis sie knusprig sind und ihre Form behalten. Ggf. portionsweise vorgehen.



2. Gemüse vorbereiten

Den **Eisbergsalat** in feine Streifen schneiden. Die **Tomaten** fein würfeln, mit 1TL Essig, 1 Prise Zucker sowie 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen und beiseitestellen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken.



3. Mais braten

Den **Mais** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Den **Mais** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 3-4Min. anbraten, bis er stark gebräunt ist. Mit je ½TL Salz und Pfeffer würzen, vom Herd nehmen und beiseitestellen.



4. Hack braten

Das **Hackfleisch**, die **Gewürzmischung** und den **Knoblauch** in einer zweiten großen Pfanne mit 3EL Pflanzenöl und je ½TL Salz und Pfeffer bei mittlerer bis starker Hitze in 6-8Min. goldbraun und krümelig braten.



5. Saure Sahne verfeinern

Die **saure Sahne** mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen.



6. Fertigstellen & servieren

Die **Tortillas** mit dem **Hackfleisch**, dem **Salat**, den **Tomaten** und dem **Mais** befüllen und mit einem Klecks **saurer Sahne** garniert servieren.