



Tortillataschen mit Hack und Cheddar

dazu würziger Tomaten-Gurken-Salat



20-30min



2 Portionen

Wir lieben die mexikanische Küche: Tacos, Burritos, Quesadillas, Tortillas! Aber wie wäre es mit Tortillataschen? Gefüllt mit saftigem Hackfleisch und geschmolzenem Cheddar! Dazu gibt es frischen, würzigen Tomaten-Gurken-Salat. Ein Geschmackserlebnis, das kleine und große Genießer gleichermaßen begeistern wird. Perfekt für ein buntes Familienessen, bei dem alle gerne zugreifen. ¡Arriba!

Was du von uns bekommst

- 1 Knoblauchzehe
- 250g gemischtes Hack von Rind und Schwein
- 1 Pck. Kreuzkümmel-Koriander-Gewürzmischung
- 1 Tomate
- 1 Gurke
- 1 Pck. Tortillas ¹
- 75g geriebener Cheddar ²

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroße Pfanne
- 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). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 851kcal, Fett 49.0g,
Kohlenhydrate 55.7g, Eiweiß 46.8g



1. Hackfleisch vorbereiten

Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Das **Hackfleisch** mit ca. **¾ der Gewürzmischung**, der **½ des Knoblauchs**, 1EL Ketchup sowie je ½TL Salz und Pfeffer vermengen.



2. Hackfleisch braten

Das **Hackfleisch** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in 5–7Min. goldbraun und krümelig anbraten, dabei gelegentlich umrühren.



3. Gemüse schneiden

Die **Tomate** in grobe Würfel schneiden. Die **Gurke** längs vierteln und in ca. 3cm breite Stücke schneiden.



4. Salat mischen

Die **Tomaten** und **Gurken** mit dem **restlichen Knoblauch**, der **restlichen Gewürzmischung**, 1EL Olivenöl und jeweils 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen und bis zum Servieren beiseitestellen.



5. Tortillas füllen

4 Tortillas jeweils vom unteren Rand zur Mitte einschneiden. Das **Hackfleisch** auf der **oberen Hälfte der Tortillas** verteilen und mit dem **Käse** bestreuen. Das **untere linke Viertel der Tortillas** nach oben klappen und im Uhrzeigersinn zu Viertelkreisen falten, bis die **Hackfleischfüllung** in den **Tortillas** eingeschlossen ist.



6. Tortillas braten

Die **Tortillas** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei niedriger Hitze auf beiden Seiten jeweils 2–3Min. anbraten, bis sie goldbraun und knusprig sind. **Tipp:** Wer mag, kann für ein paar schöne Röstmarken auch eine Grillpfanne verwenden. Die **Tortillas** mit dem **Tomaten-Gurken-Salat** anrichten und servieren.