



Tortillataschen mit Hack und Cheddar

dazu würziger Tomaten-Gurken-Salat

20-30min 4 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

- 2 Knoblauchzehen
- 500g gemischtes Hack von Rind und Schwein
- 2 Pck. Kreuzkümmel-Koriander-Gewürzmischung
- 2 Tomaten
- 1 große Gurke
- 1 Pck. Tortillas¹
- 150g geriebener Cheddar²

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- 2 große Pfannen

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 818kcal, Fett 45.6g, Kohlenhydrate 54.8g, Eiweiß 46.6g



1

1. Hackfleisch vorbereiten

Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Das **Hackfleisch** mit ca. **¾ der Gewürzmischung**, ca. **⅔ des Knoblauchs**, 2EL Ketchup sowie je 1TL Salz und Pfeffer vermengen.



2

2. Hackfleisch braten

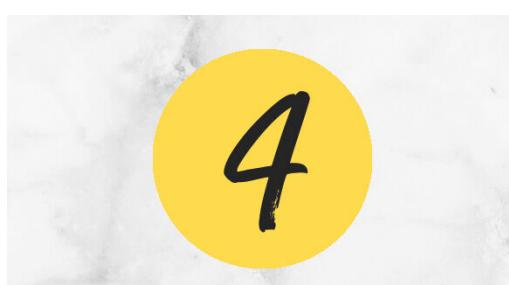
Das **Hackfleisch** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in 5-7Min. goldbraun und krümelig anbraten, dabei gelegentlich umrühren.



3

3. Gemüse schneiden

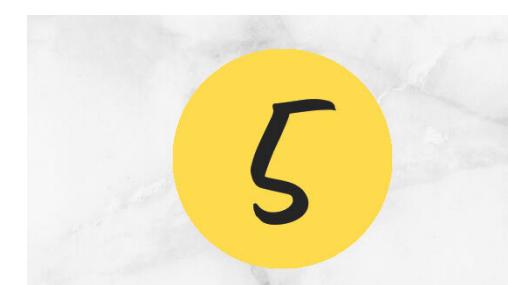
Die **Tomaten** in grobe Würfel schneiden. Die **Gurke** längs vierteln und in ca. 3cm breite Stücke schneiden.



4

4. Salat mischen

Die **Tomaten** und **Gurken** mit dem **restlichen Knoblauch**, der **restlichen Gewürzmischung**, 2EL Olivenöl und jeweils 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen und bis zum Servieren beiseitestellen.



5

5. Tortillas füllen

Die **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

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.