



## Taco-Party mit würzigem Rinderhack

mit Tomaten, Mais und saurer Sahne



ca. 1h



8 Portionen

Mit diesem Rezept wird groß aufgetischt - und zwar in XXL! Denn egal, ob du mal wieder die gesamte Familie am Tisch zusammenbringst, einen geselligen Abend mit Freunden planst oder für dich selbst vorkochen möchtest - 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 <sup>1</sup>
- 2 Eisbergsalate
- 4 Tomaten
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Dosen Mais
- 1kg Rinderhackfleisch
- 2 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 2 Becher saure Sahne <sup>2</sup>

## 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.

## Allergene

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

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 925kcal, Fett 49.5g, Kohlenhydrate 81.4g, Eiweiß 39.0g



### 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.



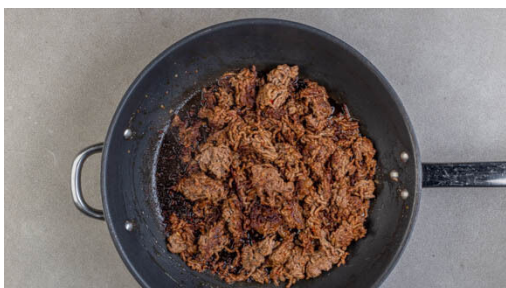
### 2. Gemüse vorbereiten

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.