MARLEY SPOON



Smash Tacos mit gemischtem Hack

und eingelegtem Gemüse Koriander

ca. 20min 1 Portion

Würziger Geschmack trifft auf krosse Texturen: Rinder- und Schweinehack wird mit einer aromatischen Ingwersauce verfeinert, auf Tortillas gestrichen und in der Pfanne goldbraun gebraten. Für den frischen Kick sorgen schnell eingelegte Gurken- und Karottenstreifen, während frischer Koriander dem Smash Taco die finale, aromatische Note verleiht.

Was du von uns bekommst

- 125g gemischtes Hack von Rind und Schwein
- 1 Gurke
- 1 Karotte
- 1 Pck. Sesam [2]
- 100ml Ingwer-Würzsauce [1,2,3,4]
- 8 Tortillas [1]
- 10g Koriander

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Küchenreibe

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

Allergene
Enthält: **Gluten** (1), **Sesamsamen** (2), **Sojabohnen** (3), **Schwefeldioxid und Sulphite** (4).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 1017kcal, Fett 46.7g, Kohlenhydrate 100.8g, Eiweiß 44.6g



1. Gemüse einlegen

Die **Gurke** in lange, dünne Streifen schneiden. Die **Karotte** ggf. schälen und grob reiben. In einer Schüssel mit 1EL hellem Essig vermengen und ziehen lassen, dabei gelegentlich umrühren.



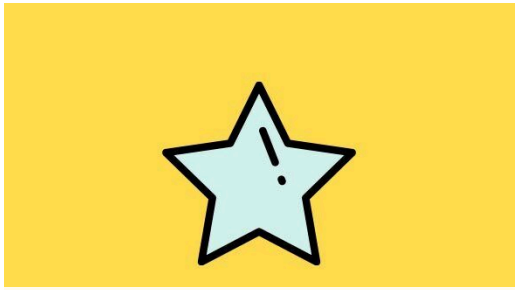
2. Hack würzen

Das **Hack** mit dem **Sesame**, der **½ der Ingwer-Würzsauce** sowie Salz und Pfeffer nach Belieben gut vermengen. Dann mit feuchten Händen gleichmäßig auf **3 Tortillas** verteilen.



3. Tacos braten

In einer großen Pfanne 2TL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze erwärmen. Die **Tortillas** nacheinander zunächst 2–3Min. auf der **Fleischseite** braten, dann wenden und in weiteren 1–2Min. goldbraun braten. Nach Bedarf frisches Öl hinzufügen. Die **Tacos** nach Belieben mit dem **eingelegten Gemüse** und dem **Koriander** garniert servieren.



4. Jetzt bewerten!

Dein Feedback ist wichtig, denn es hilft uns, unsere Rezepte und unser Angebot zu verbessern und mehr von dem zu liefern, was du liebst. Also sei nicht schüchtern – bewerte jedes Rezept, das du aus unserem Menü ausprobiert hast!



5. Hat es dir geschmeckt?

Großzügigkeit ist eine tolle Sache und gutes Essen will geteilt werden! Schicke deinen Freunden ein köstliches Geschenk und lade sie über deinen Account zu Marley Spoon ein – sie erhalten dann ein besonderes Willkommensangebot und du bekommst von uns eine kleine Belohnung, wenn sich deine Freunde über deine Einladung anmelden!



6. Ein Extra gefällig?

Kennst du schon die köstlichen Leckereien aus unserem Markt? Dort findest du erfrischende Getränke, feine **Snacks** oder Zutaten für einen bunten Beilagensalat. So machst du deine nächste Mahlzeit zu etwas ganz Besonderem!