MARLEY SPOON



RS Hackfleisch-Wraps mexikanische Art

mit Ananas-Gurken-Salsa und Koriander

ca. 25min 3 Portionen

Alles kann, nichts muss – die perfekte Devise, wenn es um Kreativität in der Küche geht. Die Tortillas werden hier mit saftigem Hackfleisch von Rind und Schwein, und einer knackig-fruchtigen Ananas-Gurken-Salsa belegt und mit frischem Koriander garniert. Fingerfood auf höchstem Niveau und garantiert ein kunterbunter Genuss für Groß und Klein. Na dann: Wir wünschen ¡buen provecho!

Was du von uns bekommst

- 2 Gurken
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Dose Ananasstücke
- 375g gemischtes Hack von Rind und Schwein
- 1 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 8 Tortillas [1]
- 10g Koriander

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Mikrowelle
- große Pfanne
- Sieb

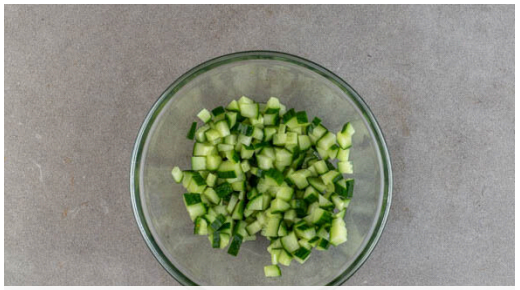
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp
Wer keine Mikrowelle hat, kann die Tortillas auch in einer trockenen Pfanne bei mittlerer Hitze auf jeder Seite für 15–20Sek. erwärmen.

Allergene
Enthält: **Gluten** (1).

Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 662kcal, Fett 26.4g, Kohlenhydrate 67.7g, Eiweiß 37.2g



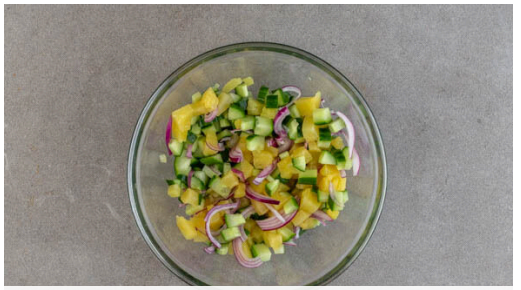
1. Gurken vorbereiten

2EL Essig und 1TL Salz verrühren, bis sich das Salz aufgelöst hat. Die **Gurken** längs vierteln, in kleine Würfel schneiden und mit dem Essig vermengen.



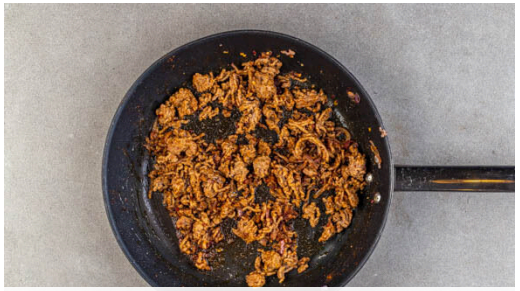
2. Zwiebeln schneiden

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



3. Salsa zubereiten

Die **Ananas** in einem Sieb abtropfen lassen und grob hacken. Die **Ananas** und die **½ der Zwiebeln** unter die **Gurken** mengen.



4. Hackfleisch braten

Das **Hackfleisch** und die **restlichen Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 1½EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3–5Min. krümelig anbraten. In der letzten Minute die **Gewürzmischung** einrühren und 1Min. mitbraten. Ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Tortillas erwärmen

6 Tortillas aufeinanderstapeln und bei 800W 35–40Sek. in der Mikrowelle erwärmen. Die **übrigen Tortillas** können eingefroren werden.



6. Koriander schneiden

Den **Koriander** grob schneiden. Das **Hackfleisch** auf die **Tortillas** geben und mit der **Salsa** und dem **Koriander** garnieren. Nach Belieben zu **Wraps** zusammenfalten und servieren.