



Tortillas mit Rinderhack und Mangosalsa

dazu Romana-Tomaten-Salat



20-30min



2 Personen

Klein, aber oho! Denn so viel Geschmack ist fast unverschämt gut. Zwar muss sich das herhaft mit Lauch angebratene Rinderhack nicht verstecken, in Weizen-Mais-Tortillas gehüllt gibt es aber eine noch bessere Figur ab. Jetzt muss nur noch Platz für eine fruchtige Mangosalsa gemacht werden und los geht der Taco-Spaß. Doch Halt! Ein knackiger Salat mit rauchig-cremigem Dressing ist auch mit von der Partie. Nun aber los!

Was du von uns bekommst

- 1 Stange Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 1 Packung Romanasalat
- 1 Tomate
- 1 Packung Minitortillas mit Mais 1
- 1 Becher Mangosalsa

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise 3
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- 2 große Pfannen

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 787kcal, Fett 43.4g, Kohlenhydrate 67.6g, Eiweiß 31.5g



1. Lauch schneiden



4. Salat vorbereiten

Den **Romanasalat** in dünne Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen. Die **Tomate** in ca. 1cm große Würfel schneiden.



2. Hackfleisch braten



5. Tortillas erwärmen

Die **Tortillas** nacheinander in einer zweiten großen Pfanne bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 15Sek. erwärmen, dabei dürfen sie ruhig leicht anbräunen.



3. Dressing zubereiten



6. Salat fertigstellen

Den **Romanasalat** mit den **Tomaten** und dem **Dressing** vermengen. Die **Tortillas** auf Teller verteilen, mit der **Hackfleisch-Lauch-Mischung** belegen, die **Mangosalsa** darübergeben und mit dem **Salat** servieren.