



## Taquitos mit BBQ-Rinderhack

dazu Ananas-Paprika-Salsa und Mangoldsalat



ca. 30min



2 Personen

Klein, aber oho! Das sind Taquitos, die Miniaturausgaben von Tortillas. Gefüllt werden sie mit herhaftem Rinderhack, das in rauchiger BBQ-Sauce brutzeln durfte. Dann werden sie zigarrenförmig aufgerollt und im Ofen knusprig und goldbraun gebacken. Was noch fehlt? Eine Salsa natürlich - so fruchtig-pikant, wie sie nur mit Ananas, Paprika, Zwiebeln und Limette schmeckt. Jetzt kommen die krossen Kerlchen ganz groß raus!

## Was du von uns bekommst

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Tomate
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 1 Päckchen Guacamole-Gewürzmischung
- 1 Päckchen BBQ-Sauce <sup>9,10</sup>
- 1 rote Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 1 Dose Ananas
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Packung Minitortillas mit Mais 1
- 50g roter Babymangold

## Was du zu Hause benötigst

- 1EL Mayonnaise 3
- 1EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

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

## Allergene

Gluten (1), Eier (3), Sellerie (9), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 865kcal, Fett 40.3g, Kohlenhydrate 96.6g, Eiweiß 31.6g



### 1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Tomate** vierteln und in 1-2cm große Würfel schneiden.



### 2. Füllung zubereiten

Das **Hackfleisch** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer bei starker Hitze ca. 2Min. anbraten. Den **Knoblauch**, die **Tomaten** und die **Gewürzmischung** zugeben und 3-4Min. mitbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen und die **BBQ-Sauce** sowie 1EL Tomatenketchup einrühren. Die **Füllung** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 4. Taquitos backen

Die **Tortillas** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und je **1-2EL der Füllung** mittig darauf verteilen. Die **Tortillas** zigarrenförmig aufrollen, mit 1EL Pflanzenöl beträufeln und im Ofen 9-10Min. goldbraun und knusprig backen.



### 5. Salsa fertigstellen

Die **Ananas**, die **Paprika** und die **Zwiebeln** mit **2EL Ananassaft** und **2EL Limettensaft** vermengen. Die **Salsa** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 3. Salsa vorbereiten

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in 1-2cm große Würfel schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Ananas** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dabei den **Saft** auffangen. Die **Ananasstücke** ggf. halbieren. Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen.



### 6. Anrichten und servieren

**1EL Limettensaft, 1EL Ananassaft, 1TL Limettenschale** sowie 1EL Mayonnaise vermengen und nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Das **Dressing** mit dem **Mangold** vermengen. Die **Taquitos** auf Teller verteilen und mit dem **Salat** und der **Salsa** servieren.