



Taquitos mit BBQ-Rinderhack

dazu Ananas-Paprika-Salsa und Mangoldsalat

20-30min 3-4 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

- 2 Knoblauchzehen
- 2 Tomaten
- 2 Packungen Rinderhackfleisch
- 1 Päckchen Guacamole-Gewürzmischung
- 2 Päckchen BBQ-Sauce^{9,10}
- 2 rote Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 2 Dosen Ananas
- 2 unbehandelte Limetten
- 2 Packungen Minitortillas mit Mais¹
- 100g roter Babymangold

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise³
- 2EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große 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 855kcal, Fett 40.3g, Kohlenhydrate 94.7g, Eiweiß 31.3g



1. Gemüse schneiden

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



2. Füllung zubereiten

Das **Hackfleisch** in einer großen Pfanne mit 2EL 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 2EL 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 2EL Pflanzenöl beträufeln und im Ofen 9-10Min. goldbraun und knusprig backen.



5. Salsa fertigstellen

Die **Ananas**, die **Paprika** und die **Zwiebeln** mit **4EL Ananassaft** und **3-4EL Limettensaft** vermengen. Die **Salsa** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Salsa vorbereiten

Die **Paprika** jeweils 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 **Limettenschalen** abreiben, dann die **Limetten** halbieren und auspressen.



6. Anrichten und servieren

2EL Limettensaft, 2EL Ananassaft, 2TL Limettenschale sowie 2EL 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.