PORTIONEN	ZEIT GESAMT	LEVEL
4	30 min	easy

Rezept

GEFÜLLTE TACOS

Wie man eine Tortilla als Grundlage für z.B. einen Taco – wie diesen hier – herstellt, habe ich in diesem Rezept festgehalten.
Hast Du Dich für die Version Taco entschieden, dann habe ich hier mal eine Füllung beschrieben, die wir super gerne essen. Eine Mischung aus warmen und kalten Zutaten – ähnlich wie bei den Bowls – schmeckt uns am besten und ist zudem super variabel.
Der verwendete Kreuzkümmel für das Hackfleisch liefert das nötige Urlaubsflair und wird mit der lauwarmen Caprese (Tomate-Mozzarella) verstärkt.
Also bei uns waren die Tacos ziemlich schnell aufgegessen.
Neugierig?

ZUTATEN

Taco, Taco, Taco!

- 400 g Rinderhackfleisch
- 200 g Mozzarella
- 2 mittlere Tomaten
- frisches Basilikum
- 3 EL Tomatenmark
- Gewürze (hier Salz, Paprika, Kreuzkümmel)
- Olivenöl

Für die Sourcream:
- 1 Becher Creme Fraiche
- 1 Becher Schmand oder saure Sahne
- Gewürze (Salz, Paprika, Muskatnuss, Oregano)

BALLONBROETCHEN

SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Die Tacoshells, die Du zum Füllen brauchst, hast Du idealerweise schon vorbereitet. Wenn nicht, dann geht es hier zum Rezept.

SCHRITT 2

Wasche die Tomaten gut und schneide sie dann in Scheiben. Diese gibst Du mit etwas Olivenöl in eine Pfanne und brätst sie, bis sie leicht gebräunt sind an. Danach nimmst Du sie aus der Pfanne uns stellst sie auf einem Teller beiseite.

SCHRITT 3

Lass' nun den Mozzarella gut abtropfen und schneide in ihn Scheiben (ca. 4 Stück pro Taco).

SCHRITT 4

Brate das Hackfleisch mit Gewürz und Tomatenmark schön krümmelig an.
Währenddessen kannst Du die Sourcream zusammen rühren und für das Füllen der Tacos bereit stellen.

SCHRITT 5

Jetzt geht es nur noch an das Füllen der Tacos und an das Genießen! Guten Appetit!