

Tacos mit Hackfleisch

Für 2 Personen:

6 Taco Shells	300 g Rinderhack	120 ml Wasser
1 Avocado, fein gewürfelt	1/2 rote Peperoni in Ringen	1 Limette, ausgepresst
1 rote Zwiebel, halbe Ringe	1/4 Eisbergsalat	6 EL Mais
6 EL Crème-fraîche	6 EL Cheddar, gerieben	2 EL Olivenöl
2 EL Bratöl	2 EL Gewürzmix	1 Msp. Gewürzsalz
1 Msp. Pfeffermix	1/2 Bund Koriander (optional)	

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

Hackfleisch in heißem Bratöl für ca. 1 Min. scharf anbraten, anschließend mit Gewürzmix würzen, vermengen und ca. $\frac{1}{2}$ Min. weiter rösten. Dann mit Wasser auffüllen, die Hitze reduzieren und das Hack für ca. $4\frac{1}{2}$ Min. einkochen.

Währenddessen Avocado und Peperoni in eine Schüssel geben und mit Pfeffermix, Gewürzsalz, Olivenöl und Limettensaft vermengen.

Die Taco Shells im heißen Backofen für ca. 2 Min. erhitzen.

Die Taco Shells aus dem Ofen nehmen und nach und nach mit Hackfleisch, Salat, Rote Zwiebel, Mais, Avocado-Mix, optional Koriander, Creme fraîche und Cheddar befüllen.

Steffen Henssler am 05. Februar 2022