



Tortillas mit Hackfleisch



- **Küche:** Mexikanisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " " });
```

Der leckere Snack aus Mexiko, schnell gemacht mit Rinderhack

Zutaten

- 6 - 8 Stück Tortillas (Aus dem Supermarkt oder besser hausgemachte Tortillas)
- 250 - 300 g Rinderhack
- 1 kleine, grüne Paprikaschote in Würfeln
- 1 kleine rote Paprikaschote in Würfeln
- 2 Tomaten, entkernt in Würfeln
- 100g Mais, Konserve
- 1 Knoblauchzehe
- Etwas Koriander

- Knackige Salatblätter
- Guacamole
- Salsasauce
- Sauerrahm
- Sonnenblumenöl zum Braten
- Rosenpaprika
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Das Rinderhack mit Salz, Pfeffer und Rosenpaprika würzen und in heißem Öl mit dem fein geschnittenen Knoblauch kurz und scharf anbraten.

Schritt2

Die gewürfelten Paprikaschoten dazu geben, alles ca. 2 min. zusammen anschwitzen. Dann folgt der trockene Mais und der Koriander, weitere 5 min. im eigenen Saft, leise schmoren lassen.

Schritt3

Die etwas abgekühlten Tortilla Fladen, auslegen und zunächst die Salsa-Soße, den Sauerrahm und die Guacamole verteilen.

Schritt4

1-2 Salatblätter und dann das Hackfleisch darüber geben, einrollen oder zu einer kleinen Tüte formen, sofort servieren.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** hackfleisch

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)209
- Fett (g)7
- KH (g)24
- Eiweiss (g)11
- Ballast (g)2

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tortillas-mit-hackfleisch/>