

Tacos

bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg gemischtes Hackfleisch, 2 große Fleischtomaten, gewürfelt, 0,5 Kopf Eisbergsalat, gewaschen, geschnitten, 2 mittelgroße Zwiebeln, geschält, gehackt, 2 Becher Schmand, aufgerührt, 1 Flasche Texicana Salsa, 1-2 Beutel geriebener Käse nach Geschmack, 2-3 Beutel Corn oder Flour Tortillas oder Taco Shells, 2 Beutel Taco Gewürz, 2 Esslöffel Pflanzenöl, 2 mittelgroße reife Avocados, Salz, Pfeffer, Zitronensaft.

Die Vorbereitungen:

Das Gemüse, den Käse, den Schmand und die Salsa in Schüsseln schön anrichten und kühl stellen.

Gut schmeckt, wenn man einen Becher Schmand

mit einer halben Flasche Salsa verrührt und diese Sauce als Topping auf die Tacos gibt.

Die Avocados halbieren, entkernen und kleinschneiden. Im Mixer mit etwas Zitronensaft pürieren und in eine verschließbare Dose geben, weil das Avocadomus sehr schnell braun wird.

Oder die Avocados in Scheibchen schneiden, mit Zitrone beträufeln und mit Salz und Pfeffer überstreuen, als Beilage reichen.

Am Besten macht man das ganz kurz vor dem Servieren des Gerichtes.

Die Zubereitung:

Zuerst wird das Öl erhitzt und das Hackfleisch darin angebraten, dann kommt das Taco Gewürz und eine große Tasse Wasser dazu. Das Ganze lässt man etwa 10 Minuten leise köcheln, rührt es ab und zu einmal um. Danach haben sich die Gewürze mit dem Fleisch schön verbunden und die Kräuter können sich entfalten. Während das Fleisch noch gart kommen die Corn oder Flour Tortillas auf einen Teller, deckt sie ab und erhitzt sie fünf bis sechs Minuten mit 600 Watt in der Mikrowelle. Die harten Taco Shells kommen auf ein Backblech und für 10 Minuten in den vorgeheizten Backofen (200 Grad).

Währenddessen kann man schon den Tisch decken und das Gemüse sowie Käse, Schmand und Salsa auftragen, jeweils mit einem Löffel versehen. Dann kommt das Hackfleisch in eine passende flache Servierschale oder -form. Bis dahin dürften die Tortillas auch fertig sein. Die Tortillas bzw. Taco Shells werden am Tisch nach Belieben mit Fleisch, Salat, Zwiebeln, Käse und Tomaten gefüllt. Dann kommt noch ein Klecks Schmand, Salsa oder Avocadomus obendrauf.

Sind es Tortillas, faltet man zwei gegenüberliegende Seiten nach innen über die Füllung (also nicht zuviel) hält die Seiten fest und klappt die nach unten zeigende Seite nach vorne und kann so das Tortilla aufrollen ohne dass die Füllung herausfällt.

Guten Appetit wünscht SweetCandy