



Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Portionen

Loaded Taco Fries

Loaded Taco Fries

800 g Pommes

300 g Hackfleisch

1 Zwiebel, gewürfelt

1 Knoblauchzehe, klein gehackt

1 Packung Don Enrico Taco Mix

1 Glas Don Enrico Jalapeño Cheddar Dip

2 Esslöffel Don Enrico Green Jalapeño Chillies medium hot

1 Tomate, gewürfelt

1 Frühlingszwiebel, in Ringe geschnitten

1 Handvoll Koriander

1 Limette

Nach Belieben Don Enrico Habanero Chili Sauce extra hot

Für den Sour Cream Dip:

1 Packung Don Enrico Sour Cream & Onion Mix

50 g Frischkäse

50 g Sourcream

Für die Guacamole:

1 Packung Don Enrico Guacamole Mix

1 Avocado

50 g Schmand

50 g Joghurt

Loaded Taco Fries

1.

Pommes nach Packungsanleitung im Ofen oder Airfryer knusprig backen (oder frittieren).

Zwiebel in etwas Öl anbraten. Hackfleisch dazugeben und krümelig braten. Taco Gewürz und Knoblauch hinzufügen. 100 ml Wasser zugeben und 3–5 min. köcheln lassen.

Sour Cream Dip und Guacamole nach Packungsanleitung zubereiten.

Tomate, mit Frühlingszwiebel, etwas Koriander, Jalapenos und etwas Limettensaft mischen.

Fertige Pommes leicht salzen und auf einen großen Teller/in eine Schüssel legen. Taco-Hack darauf verteilen. Mit dem Käse Dip toppen. Mit Sour Cream Dip, Guacamole und dem Tomaten Mix bestreuen. Und wer es gern scharf mag, kann mit der Habanero Chili Sauce nachschärfen!