



Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 12 Portionen

Taco Cups

Taco Cups

6 Stück(e) Don Enrico High Protein Wrap Tortillas

250 g Hackfleisch

1 Packung Don Enrico Taco Mix

80 ml Wasser

1 Dose Mais (kleine)

150 g geriebener Käse

1 Glas Don Enrico Bio Tomato Salsa

1 kleine Zwiebel, gewürfelt

Etwas Öl

Nach Belieben Don Enrico Red Jalapeño Chillies hot

1 Packung Don Enrico Sour Cream & Onion Mix

100 g Frischkäse

100 g Sour Cream

1 Frühlingszwiebel

Nach Belieben Don Enrico Garlic Chili Sauce hot

Taco Cups

1.

Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Aus den Tortillas Kreise ausstechen, die etwas größer als die Muffinförmchen sind. (Aus den Resten kannst du Tortilla Chips selbst machen.)

Muffinform einfetten und die Tortillas hineindrücken, sodass kleine Schalen entstehen.

Für die Füllung Öl erhitzen, Hackfleisch und Zwiebel anbraten, bis es durch ist. Taco Mix und Wasser dazugeben und kurz köcheln lassen. Mais unterrühren.

In jeden Cup etwas Salsa füllen. Darauf die Hackfleischmischung verteilen. Mit Käse bestreuen.

Im Ofen ca. 10–15 min. backen, bis der Käse geschmolzen und leicht goldbraun ist.

Den Sour Cream & Onion Dip nach Packungsanleitung zubereiten.

Die Taco Cups nach Belieben mit Jalapeños, Sour Cream & Onion Dip und Frühlingszwiebelringen garnieren. Mit der Chili Sauce nach Belieben toppen.