Entdeckt und gefunden bei Rila die Genussentdecker: www.rila.de



Tacos mit würzigem Rinderhack

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Portionen

Tacos mit würzigem Rinderhack

450 g Rinderhackfleisch

1 Zwiebel

1 Teelöffel Weizenmehl

150 ml Rinderbrühe

2 Teelöffel McCormick Chiliflocken scharf

1 Teelöffel McCormick Oregano gerebelt

1 Teelöffel McCormick Knoblauch granuliert

1 Teelöffel Salz

1 Esslöffel Tomatenmark

1 grüne Paprika

12 Stück(e) Don Enrico Taco Shells 12 knusprige Maisschalen

200 g Eisbergsalat

3 Stück(e) Tomaten

Nach Belieben Sour Cream oder geriebenen Käse

Tacos mit würzigem Rinderhack

1.

1. Zwiebel kleinschneiden. Das Hackfleisch mit der Zwiebel anbraten, bis sie gebräunt ist. Das Mehl hinzufügen und unter Rühren 1 Minute lang garen. Paprika, Tomaten und Salat klein würfeln.

2. Brühe, Gewürze und Tomatenmark unterrühren. Die grüne Paprika hinzufügen und unter Rühren zum Kochen bringen. Ohne Deckel 15–20 Minuten köcheln lassen, bis fast die gesamte Flüssigkeit verdampft ist. Gelegentlich umrühren.

3. Die Hackfleischmischung auf die Taco-Schalen verteilen, Salat und Tomaten hinzufügen und zum Schluss mit etwas Sour Cream oder geriebenem Käse garnieren.