



Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Überbackene Tacos mit Käse Dip

Überbackene Tacos mit Käse Dip

12 Don Enrico Soft Tacos

400 g Rinderhack (oder Hähnchenhack)

150 g Mais

150 g Don Enrico Kidney Beans natural

1 Paprika, gewürfelt

1 Zwiebel, gewürfelt

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

2 Esslöffel Leverno Bio Tomatenmark

100 ml passierte Tomaten

2 Esslöffel Don Enrico Taco Mix

100 g geriebener Käse

1 Glas Don Enrico Jalapeño Cheddar Dip

Gehackte Kräuter

Überbackene Tacos mit Käse Dip

1.

Hackfleisch in einer Pfanne anbraten. Zwiebel, Knoblauch und Paprika dazugeben, kurz mitdünsten. Tomatenmark einrühren, dann Mais, Bohnen und passierte Tomaten zufügen. Mit dem Taco Mix abschmecken. Kurz köcheln lassen, bis die Masse etwas eingedickt ist.

Eine große runde Auflaufform oder ofenfeste Pfanne einfetten. Die Tortillas so hineinstellen, dass sie einen Kreis bilden und befüllt werden können. In der Mitte eine Lücke frei lassen, damit später Platz für den Dip ist.

Jede Tortilla mit etwas der Fleisch-Gemüse-Mischung füllen. Mit reichlich geriebenem Käse bestreuen. Bei 180°C (Ober-/Unterhitze) ca. 15 min. backen, bis der Käse goldbraun geschmolzen ist.

Form aus dem Ofen nehmen und in die Mitte eine kleine Schüssel (oder Glas) mit dem Jalapeno Cheddar Dip stellen. Gehackte Kräuter über den Tacos verteilen. Warm servieren.