



Gesamtzeit: 35 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Spaghetti Tacos

Für die Spaghetti:

200 g Spaghetti

1 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

250 g Hackfleisch

1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt

2 Knoblauchzehen, gehackt

400 g gehackte Tomaten (aus der Dose)

2 Esslöffel Leverno Bio Tomatenmark

1 Teelöffel Zucker

1 Teelöffel Oregano

1 Teelöffel Basilikum

Salz, Pfeffer

Für die Tacos:

1 Packung Don Enrico Taco Shells 12 knusprige

Maisschalen

50 g geriebener Käse (z.B. Mozzarella oder Parmesan)

Frischer Basilikum

Spaghetti Tacos

1.

Die Spaghetti nach Packungsanweisung in Salzwasser al dente kochen. Abgießen.

In einer Pfanne das Hackfleisch anbraten, bis es braun ist. Dann Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen und kurz mitbraten. Gehackte Tomaten, Tomatenmark, Zucker, Oregano, Basilikum, Salz und Pfeffer dazugeben. Alles gut vermengen und ca. 10 min. köcheln lassen, bis die Sauce schön dick wird.

In der Zwischenzeit die Taco Shells nach Packungsanleitung im Ofen knusprig backen.

Die Spaghetti mit der fertigen Sauce gut vermischen und anschließend die Taco-Schalen damit füllen, mit Käse bestreuen und nach Wunsch mit frischem Basilikum garnieren. Servieren und genießen!

Tipp: Wer mag, kann auch die Tacos im Ofen kurz mit Käse überbacken lassen. Dafür die Taco Shells vorher jedoch nicht im Ofen knusprig backen, sonst werden sie zu dunkel!