



Gesamtzeit: 1 h 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Mexikanischer Taco Auflauf

Mexikanischer Taco Auflauf

500 g Rinderhackfleisch

1 Packung Don Enrico Taco Mix

200 ml Wasser

1 Paprika, rot, gewürfelt

2 Glas Don Enrico Jalapeño Tomato Salsa, hot

230 g Mais

6 Scheibe(n) Don Enrico Wheat Wrap Tortillas 8
Weizentortillas

230 g Gouda-Käse, gerieben

Etwas Öl

Etwas Kochspray

Nach Belieben Basilikum, frisch

Mexikanischer Taco Auflauf

1. Ofen auf 180°C vorheizen.

Rindfleisch mit etwas Öl in einer Pfanne bei mittlerer
Hitze unter gelegentlichem Rühren braten, bis er

durchgegart ist.

Taco-Mix, Wasser und gewürfelte Paprika hinzufügen.
Unter häufigen Rühren 3-4 Minuten köcheln lassen, dann
die Salsa und den Mais dazugeben.

Eine Auflaufform mit dem Kochspray besprühen. Tortillas
halbieren und 5 Hälften auf den Boden der Auflaufform
legen.

Mit der Hälfte der Rindfleischmischung bedecken und
dann darüber die Hälfte vom Käse streuen. Dies noch
einmal (beginnend mit den Tortillahälften) wiederholen.

35-40 min. backen (oder bis der Käse geschmolzen ist).