



Taco Bowl

Für das Fleisch:

300 g Rinderhackfleisch

Etwas Rinatura Sonnenblumenöl kaltgepresst Bio

100 ml Wasser

0.5 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 Packung Don Enrico Taco Mix

Für die Bowl:

1 Große(s) Tomate

1 Romanasalat

1 Limette, der Saft davon

2 Frühlingszwiebeln

1 reife Avocado

4 Handvoll Don Enrico Tortilla Rolls Cheese

4 Handvoll geriebener Cheddar-Käse

1 Dose Don Enrico Black Beans

160 g Mais

1 Glas Don Enrico Guacamole Dip

Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

200 g saure Sahne

Etwas Salz, Pfeffer

Frischer Koriander zum Garnieren

Taco Bowl

1.

Für das Fleisch: Knoblauchzehe und Zwiebel fein hacken und in einer Pfanne mit Öl andünsten. Dann das Hackfleisch dazugeben und anbraten, bis es durch ist. Wasser dazu gießen und den Taco Mix einrühren. Kurz aufkochen und unter gelegentlichem Rühren ca. 3 min. köcheln lassen.

Tomate würfeln, Romanasalat grob hacken, Frühlingszwiebel in Ringe schneiden und Avocado entkernen und in Scheiben schneiden. Bohnen und Mais abtropfen und abspülen.

Salat, Fleisch, Tomaten, Frühlingszwiebel, Avocado, Bohnen, Mais und Tortilla Rolls in einer Bowl anrichten. Limettensaft, Cheddar Käse und etwas gehackten Koriander darüber verteilen. Saure Sahne mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Jeweils Guacamole und/oder saure Sahne dazugeben. Sofort servieren und genießen!