DINNERLY

Party mit Freunden: Würzige Tex-Mex-Tacos

mit Tomaten, Mais und saurer Sahne

ca. 1u 2 personen

Wer hat Lust auf einen gemütlichen Abend mit Freunden? Blue, Lewis und Blossom sind auf jeden Fall mit von der Partie. Heute lässt du eine große Taco-Party steigen, mit Mini-Tortillas und jeder Menge frischer Füllungen: Hackfleisch, Salat, Mais, Dip ... Und weil Feiern in großer Runde noch mehr Spaß macht, kannst du mit diesem Rezept doppelt so viele Portionen wie sonst kochen – und unbegrenzt viele Imaginäre Freunde einladen!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 16 minitortilla's met maïs [1]
- 1 krop ijsbergsla
- 2 tomaten
- 1 blik maïs
- 500g rundergehakt
- 1 zakje Mexicaanse kruidenmix
- 1 beker zure room [7]

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 teen knoflook
- 2½g peper en zout
- suiker
- 90ml plantaardige olie
- 2½ml azijn

KOOKGEREI

- oven
- ovenrek
- grote koekenpan
- middelgrote koekenpan
- zeef of vergiet
- bakkwast

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

KOOKTIP

Dieses Rezept ergibt 4 Portionen.

ALLERGENEN

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

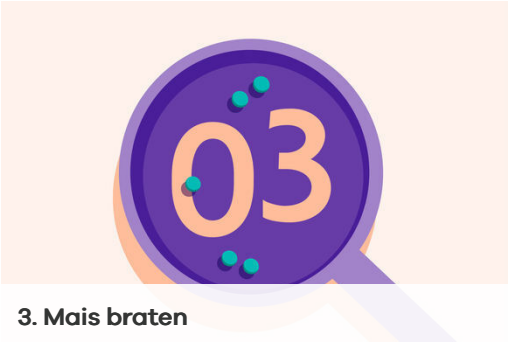
calorieën 961kcal, vet 53.5g, koolhydraten 80.3g, eiwit 39.5g

1. Tacoschalen backen

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Tortillas** von beiden Seiten mit ingesamt 3EL Pflanzenöl bepinseln und jede Seite mit 1 Prise Salz würzen. Die **Tortillas** jeweils über zwei Stäbe des Backrosts hängen und 8–10Min. backen, bis sie knusprig sind und ihre Form behalten (siehe Schritt 6). Ggf. portionsweise vorgehen.

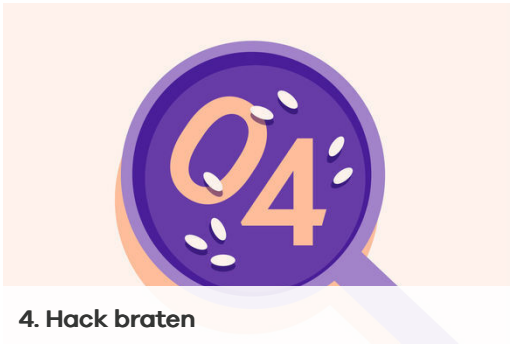
2. Gemüse vorbereiten

Den **Eisbergsalat** in feine Streifen schneiden. Die **Tomaten** fein würfeln, mit ½TL Essig sowie je 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer vermengen und beiseitestellen. 2 Knoblauchzehen schälen und fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken.



3. Mais braten

Den **Mais** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Den **Mais** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 3–4Min. anbraten, bis er stark gebräunt ist. Mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen, vom Herd nehmen und beiseitestellen.

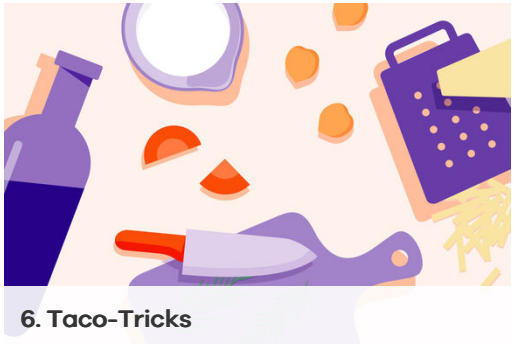


4. Hack braten

Das **Hackfleisch**, die **Gewürzmischung** und den Knoblauch in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl und je ½TL Salz und Pfeffer bei mittlerer bis starker Hitze in 6–8Min. goldbraun und krümelig braten.

5. Fertigstellen & servieren

Die **saure Sahne** mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Die **Tortillas** mit dem **Hackfleisch**, dem **Salat**, den **Tomaten** und dem **Mais** befüllen und mit einem Klecks **saurer Sahne** garniert servieren.



6. Taco-Tricks

Um den Backofen nicht zu verschmutzen, kannst du einfach ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech unter dem Backrost platzieren. Je nachdem, wie weich oder hart du deine Tortillas magst, kannst du etwas von der Backzeit abweichen.