



MEXIKANISCHE TACOS



25MIN

SCHWIERIGKEIT



ZUBEREITUNG

- Heizen Sie den Ofen auf 180 °C vor.
- Schneiden Sie die Zwiebel in sehr feine Halbmonde. Geben Sie eine Hälfte in eine Schüssel (die andere Hälfte zum Kochen aufbewahren). Pressen Sie den Saft von 1/2 Limette pro Person aus und gießen Sie ihn über die Zwiebel in der Schüssel.
- Fügen Sie 1 Teelöffel Salz und 1 Teelöffel Rotweinessig pro Person hinzu. Mischen und stehen lassen.
- Schneiden Sie die Tomate in Würfel. Den Feta-Käse mit den Händen oder einer Gabel zerbröseln. Halbieren Sie die Avocado, entfernen Sie die Schale und den Kern, und schneiden Sie sie in Scheiben. Hacken Sie den Koriander.
- Jede Tortilla über zwei Stangen des Backofens legen und backen, bis die Tortillas knusprig sind (7-10 Minuten).
- Die restliche rote Zwiebel 5 Minuten anbraten und das Rindfleisch hinzufügen.
- 1 Teelöffel mexikanische Gewürze pro Person darauf geben und weitere 5 Minuten braten, dabei gelegentlich umrühren.



Einkaufsliste

ZUTATEN

- 1 Zwiebel
- 1 Limette
- 1 Avocado
- 50 g Feta-Käse
- 10 g Koriander
- 4 Tortillas
- 2 Tomaten
- 1 Teelöffel mexikanische Gewürze
- 200 g Rinderhackfleisch
- 2 cm Salz
- 2 ml roter Essig
- 2 Esslöffel Olivenöl

Les Janelles

www.les-janelles.com

contact@les-janelles.com • 1 Route des Corbières - 11 800 Monze - France

