Gefüllte Tacos

Gefüllte Tacos sind eine beliebte mexikanische Speise. Das würzige Fast-Food Gericht aus einer Tortilla schmeckt bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

8 Stk.	Tacoschalen
300 g	Rinderfaschiertes (Hackfleisch)
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Öl
0.25 TL	Chilipulver
0.5 TL	Paprikapulver
0.5 TL	Kreuzkümmel (gemahlen)
	Oregano (getrocknet)
	Salz und Pfeffer
Nach Belieben	Salsa-Sauce
4 Stk.	Tomaten
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Chilischote
100 g	Mais
	Salz und Pfeffer
2 EL	Limettensaft
100 g	Käse (gerieben)

Zubereitung

1. Für die **gefüllten Tacos** die Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein zerhacken. Erhitze nun Öl in einer Pfanne und brate die Zwiebeln und Knoblauch goldgelb an.Füge das Hackfleisch hinzu und brate es kräftig an. Gib dann Chilipulver, Paprikapulver und Kreuzkümmel hinzu und würze alles mit Salz, Pfeffer und Oregano. Füge 2 EL Wasser hinzu und lasse alles für 5 Minuten garen.

2. Die Tomaten in kleine Würfel schneiden, geschälte Zwiebel, Chilischote zerhacken, Mais aus der Dose abtropfen lassen und alles n eine Schüssel geben. Mit Limettensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Jetzt die Tacos-Schalen mit etwas geriebenen Käse bestreuen und im Ofen für zirka 4 Minuten bei 175 Grad erhitzen. Fülle die Tacos mit dem gebratenen Faschierten, gib nach Salsa-Sauce darüber und verteile das Gemüse darauf. Voilà, die leckeren Tacos sind fertig.

Tipp