Schnelle Tacos

Schnelle Tacos sind ein köstliches Fastfood und schmecken selbst gemacht am besten. Das Rezept aus Mexiko gelingt ohne großen Aufwand.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

300 g	Rinderfaschiertes (Hackfleisch)
4 Stk.	Tacoschalen
1.5 Stk.	Zwiebel (mittelgroß)
1 Stk.	Knoblauchzehe
	Öl
2 EL	Wasser
0.5 TL	Paprikapulver
1 Prise	Chilipulver
0.5 TL	Oregano (getrocknet)
0.5 TL	Kreuzkümmelpulver
2 Stk.	Tomaten
100 g	Käse (gerieben, Edamer, Emmentaler, Cheddar)
0.5 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Handvoll	Koriander
1 Stk.	Limette
	Blattsalat

Zubereitung

1. Für die **schnellen Tacos** etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Zuerst die klein gehackten Zwiebeln andünsten, dann die gehackten Knoblauchzehen zugeben und kurz anrösten. Das

Faschierte zugeben und scharf anbraten. Paprikapulver, Chilipulver, Oregano und Kreuzkümmel hizufügen und verrühren. Etwas Wasser hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Zirka 5-8 Minuten garen lassen.

2. Den Backofen auf 175 °C vorheizen.

3. Die Tomaten in kleine Stücke schneiden, Zwiebel und Knoblauchzehe klein zerhacken. Die Koriander Blätter klein zerschneiden. Alles vermengen, mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen und mit Limettensaft abrunden.

4. Auf die Taco-Schalen den geriebenen Käse verteilen und im Backofen zirka 3 Minuten vorwärmen.

5. Die Taco-Schalen vom Ofen nehmen, mit dem gebratenen Fleisch und Tomaten füllen.

Tipp

Die schnelle Tacos noch zusätzlich mit Salatblätter oder Paprika befüllen.