

TACO-AUFLAUF



IHR BRAUCHT:

400g Hackfleisch	1 Dose gehäutete Tomaten	etwas Zwiebellauch
1 Handvoll TortillaChips (Jalapeño & Cheese)	1 Handvoll Cocktailtomaten	½ Limette
etwas Taco-Gewürz	1 Handvoll Mais	etwas Streukäse
	3 EL Naturjoghurt	

SO GEHT'S:

- schneidet die Tomaten in Viertel
- würzt das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer und einer guten Ladung Taco-Gewürz – es muss kräftig schmecken
 - bratet das Hackfleisch gut an
- erwärmt parallel in einer Pfanne die Dose mit den gehäuteten Tomaten
 - gebt etwas von den Tomaten zu dem Hackfleisch wenn es fast fertig ist
- erwärmt den Mais
 - parallel gebt etwas Streukäse über das Hackfleisch, so dass er schmelzen kann
- gebt das Hackfleisch in eine Schüssel
 - mischt die gehäuteten Tomaten mit den Cocktailtomaten und dem Mais und gebt sie auf einer Seite der Schüssel über das Hackfleisch
 - auf die andere Seite kommt der Joghurt, den ihr vorher mit ein paar Spritzern Limette verrührt habt
- zerbröselst eine Handvoll der TortillaChips in euren Händen und gebt sie mit dem kleingeschnittenen Lauch oben drüber



EINKAUFSHELPER : TACO-AUFLAUF

- | | |
|---|--|
| <input type="radio"/> 1x Hackfleisch (400g) | <input type="radio"/> 1 kleine Dose Mais |
| <input type="radio"/> 1x TortillaChips (Jalapeños & Cheese) | <input type="radio"/> 1 Becher Naturjoghurt (3 EL) |
| <input type="radio"/> Taco-Gewürz | <input type="radio"/> 1x Zwiebellauch |
| <input type="radio"/> 1 Dose gehäutete Tomaten | <input type="radio"/> 1x Limette |
| <input type="radio"/> 1x Cocktailtomaten | <input type="radio"/> 1x Streukäse |