

Tacotaschen selbstgemacht

Zutaten:

Taco Schalen	8 Stk.
Treber getrocknet	150 g
Zwiebeln	2 Stk.
Knoblauchzehen	2 Stk.
Öl	2 EL
Chilipulver	0,25 TL
Paprikapulver	0,5 TL
Salz	
Pfeffer	
Oregano getrocknet	0,5 TL
Tomaten	2 Stk.
Koriander frisch	1 TL
Käse gerieben	100 g
Salatblätter zum Garnieren	



Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Etwa ein Drittel davon für die Taco Soße beiseitestellen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch anbraten.

Treber hinzufügen und scharf anbraten.

Chilipulver und Paprikapulver hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. 2 EL Wasser dazugeben und 5 Minuten garen lassen.

Für die Taco Soße Tomaten in kleine Würfel schneiden. Die zurückbehaltenen Zwiebel- und Knoblauchwürfel zufügen und gut untermischen.

Den Koriander klein schneiden und dazugeben. Anschließend mit Salz, Pfeffer, abschmecken und gut mischen.

Taco-Schalen mit etwas Käse füllen und für 4 Minuten bei 175 Grad im Ofen vorwärmen.

Tacos mit gebratenem Hackfleisch füllen und Salsa-Sauce drüber geben. Mit etwas Limettensaft beträufeln und nach Belieben mit Salatblättern garnieren. Direkt servieren.