



Taquitos

Zutaten

- 200 g Tomaten
- 80 g Zwiebeln, rot
- 1 Stück Knoblauchzehe(n)
- 30 g Petersilie, glatt, gehackt
- 2 EL Zitronen- oder Limettensaft
- 3 TL Maggi Würze Hot (120 g Flasche)
- 1 EL Olivenöl
- etwas Pfeffer
- 10 Stück Tortilla-Fladen (Durchmesser 20 cm)
- 500 g Rinderhackfleisch
- 1 Beutel MAGGI Fix für Chili con Carne
- 100 g Mozzarella, gerieben
- 100 g Cheddar-Käse, gerieben
- etwas THOMY Reines Rapsöl
- 200 g Sahne, sauer

Zubereitung

1. Pico de Gallo: Tomaten waschen, den Blütensatz entfernen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauchzehe schälen und pressen.
2. Für das Dressing: Limettensaft, MAGGI Würze HOT, Olivenöl und Pfeffer gut miteinander verrühren. Mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie vermischen.
3. In einer Pfanne etwas THOMY Reines Rapsöl heiß werden lassen. Hackfleisch darin goldbraun anbraten. MAGGI Fix für Chili con Carne zugeben und gut untermengen.
4. Mozzarella und Cheddar vermischen. Tortillas mit 1-2 EL Käsemix und 1-2 EL Chilihackfleisch füllen, straff zusammenrollen und ggf. mit einem Zahnstocher verschließen.
5. In einer Pfanne 500 ml THOMY Reines Rapsöl heiß werden lassen, bis an einem hineingetauchten Holzstäbchen kleine Blasen aufsteigen. Die Mini-Tortillas darin ca. 2-3 Min. goldbraun frittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit saurer Sahne bestreichen und mit Pico de Gallo belegen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	6 g
Energie	251 kcal
Fett	18 g
Protein	17 g

🕒 26 Minuten

⊕ 10 Stück