



Tacoauflauf MIT SALSA

4 PERSONEN



CA. 45 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN

1 rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen
250 g Tomaten
2 EL Olivenöl
1 Hand voll Petersilie
Chili nach Belieben
Saft einer halben Limette
250 g Mett, halb und halb
Mexikanische Gewürzmischung
Bayernland Gouda gerieben, Mais,
Kidneybohnen und Domspitzmilch
Schmand nach Geschmack
ca. 6 Tacos

ZUBEREITUNG

1. Für die Salsa die Tomaten, die Zwiebeln und den Knoblauch grob zerkleinern und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl weich garen.
2. In einen Mixer geben und mit der Petersilie, dem Chili, dem Salz und dem Limettensaft zu der Salsa zerkleinern.
3. In einer extra Pfanne das Mett in etwas Öl krümelig anbraten und mit einer mexikanischen Gewürzmischung würzen. Mais und Kidneybohnen hinzugeben.
4. Nun die Tacos mit dem Mett, Salsa, Schmand und Gouda befüllen.
5. Kurz im Ofen überbacken und mit Guacamole und einem Spritzer Limettensaft genießen.

DAS REZEPT ENTSTAND IN FREUNDLICHER ZUSAMMENARBEIT MIT WWW.ESSEN-MIT-LIEBE.COM



/bayernland_eg



/bayernlandeg

www.bayernland.de



Mehr Rezepte unter:

www.youtube.com/BayernlandTV