

45 Minuten | 8 Stück | einfach
P.P. 411 kcal | Fett 31 g | KH 9 g | EW 23 g

Smashed Taco

Zutaten

- 8 Stk. Tortilla-Wraps (Größe S)
- 650 g Faschiertes
- 8 Scheiben Burgerkäse
- ½ Kopf Eisbergsalat
- 1 rote Zwiebel
- 4 Stk. Gewürzgurken
- Öl für die Pfanne
- Salz & Pfeffer

Für die Burger-Sauce

- 4 EL Mayonnaise
- 2 EL Tomatenketchup
- 1 TL Senf
- 1 TL Gewürzgurkenwasser
- 1–2 Stk. Gewürzgurken (je nach Größe)
- 1 kl. Zwiebel, geschält und geviertelt
- 1 TL Paprikapulver
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

01 Eine grilltaugliche Pfanne (z. B. Gusseisenpfanne) für den Grill vorbereiten.

02 Faschiertes in einer Schüssel mit je einer Prise Salz und Pfeffer durchkneten.

03 Eisbergsalat waschen, etwas trocknen und in sehr feine Streifen schneiden.

04 Rote Zwiebel in feine Würfel schneiden. Gurken mit einem Rillennmesser in Scheiben schneiden.

05 Für die Burger-Sauce die angeführten Zutaten in einem Mixer vermengen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.

06 Das Faschierte (ca. 80 g pro Portion) auf den Tortilla Wraps bis zum Rand verstreichen.

07 Nun mit der Fleischseite nach unten in die mit etwas Öl bestrichene Pfanne legen und diese auf den heißen Grill stellen. (Alternativ in einer mit Öl bestrichenen Grillschale zubereiten.)

08 Wenn das Fleisch durchgebraten ist (ca. 2 bis 3 Minuten), die Tacos mit einem Pfannenwender umdrehen.

09 Den Käse auf das Fleisch legen, abdecken (z. B. mit einer Glocke oder der Grillhaube) und schmelzen lassen.

10 Die Tacos vom Grill nehmen und in Form bringen. Tipp: mit einem starken Küchentuch Wellen formen und die Tacos in die Vertiefungen geben.

11 Mit Salat, Zwiebel und Gurken füllen und mit der Sauce servieren.

TANN Faschiertes gemischt ist zu 100 % aus Österreich und erfüllt höchste Qualitätsstandards.



Tipp: Das Faschierte bis zum Rand gleichmäßig auftragen.

