

Rezept

# Mexiko-Tortillas

Ein Rezept von Mexiko-Tortillas, am 16.09.2024

## Zutaten

<b>175 g</b> Tomaten	1/2 kleine grüne (milde) Chilischote
1/2 Bund Koriandergrün oder Petersilie	<b>1</b> kleine Zwiebel
<b>1 TL</b> Rapsöl	<b>150 g</b> Rinderhackfleisch
Salz	Pfeffer
<b>3</b> Tortillas	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 1 KINDER- UND 1 ERWACHSENENPORTION | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 945 kcal

## Zubereitung

1. Die Tomaten waschen, vierteln, dabei grüne Stielansätze entfernen und die Viertel fein würfeln. Die Chilischote waschen, Stielansatz, Trennwände und Kerne entfernen. Chili fein hacken. Den Koriander waschen, die Blättchen abzupfen und grob hacken – das geht am schnellsten mit dem Blitzhacker.

---

2. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Das Hackfleisch hinzufügen, krümelig braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Hackfleisch mit den Tomatenstückchen vermischen.

---

3. Die Tortillas nach Packungsanweisung aufbacken und mit der Rindfleisch-Tomaten-Mischung füllen.