

Tacos mit Hackfleischfüllung

Zutaten:

500 g Hackfleisch
5 Knoblauchzehen
3 Zwiebeln
5 EL Tomatenmark
500 g Kidneybohnen (Dose)
4 Stangen Bleichsellerie (Staudensellerie)
12 Soft-Tacos oder kleine Tortillas (Fertigprodukt)
Öl, Salz, Pfeffer, Chilipulver

Zubereitung:

- Zwiebeln und Knoblauch klein hacken.
- Sellerie putzen und klein würfeln.
- Knoblauch und Zwiebeln in wenig Öl glasig dünsten.
- Hackfleisch zugeben und krümelig braten.
- Tomatenmark und Sellerie zugeben.
- Bohnen abtropfen lassen und zum Fleisch geben.
- Alles gut durchrühren und 5 Minuten dünsten lassen.
- Mit Salz, Pfeffer und Chilipulver scharf abschmecken.
- Soft-Tacos bzw. Tortillas kurz im Backofen erwärmen.
- Hackfleischmasse auf die Tacos geben und zu Wraps aufrollen.
- Vor dem Essen einen Sombrero aufsetzen.