

Scharfe Tortilla-Pfanne

Zutaten für 4 Personen

- 300 g Rinderhackfleisch
- 1 Zwiebel
- Saft einer halben Zitrone
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Paprika
- 2 TL Öl zum Braten
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 2 EL Salsa Sauce
- 3 Tortilla Wraps
- 500 g passierte Tomaten
- 150 g geriebenen Käse
- 150 g Blattspinat (TK)
- Pfeffer, Salz, Muskat, Mexican Allrounder



Zubereitung

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Paprika entkernen und kleine Stücke schneiden. Die Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Eine halbe Zitrone auspressen. Die Wraps in kleine Stücke schneiden.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch krümelig anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Mexican Allrounder würzen. Die Hitze reduzieren, Zwiebel, Spinat und Knoblauch zugeben. Mit Muskat würzen und 5 Minuten anschwitzen. Mit den passierten Tomaten ablöschen und kurz köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Salsa Sauce abschmecken. Die Paprika, die Lauchzwiebeln und Wraps zugeben. Die Pfanne mit dem Käse bestreuen und noch etwa 5 Minuten köcheln lassen

Den Pfanneninhalte auf Tellern anrichten und genießen.

Guten Appetit