



Chili Cheeseburger Tacos



35 Minuten



easy cheesy

Zutaten

 für 4 Personen

4-5	Burger Buns (als Taco Shells)
800 g	Rinderhackfleisch
2-3 EL	Oliveöl
2 Becher	Rupp Feinster Streich mit Cheddar Chili
Nach Geschmack	Salz und Pfeffer
1 TL	Paprikapulver
1 TL	Senf
500 g	aromatische Tomaten (kleine Sorte)
1	kleine rote Zwiebel
15 g	Petersilie
7	Essiggurken
1	kleiner Eisbergsalat

Zubereitung

- 1 Die Burger Buns mit einem Messer halbieren. Jede Hälfte mit einem Nudelholz leicht flachdrücken. Die flachgedrückten Burger-Bun-Hälften zwischen zwei Gläser oder die Mulden eines umgedrehten Muffinblechs legen, sodass sie eine Taco-Form erhalten. Nach Belieben im Ofen bei niedriger Temperatur leicht antrocknen lassen oder für ca. 10 Minuten bei Seite stellen.
- 2 Das Rinderhackfleisch mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Senf würzen. Anschließend das gewürzte Fleisch in ca. 13 flache Mini Patties formen. Wenig Öl in einer Pfanne erhitzen und die Burger-Patties von beiden Seiten gut anbraten, bis sie durchgegart und knusprig sind. Danach beiseitelegen.
- 3 Tomaten-Topping: Die Tomaten und Essiggurken in kleine Würfel schneiden, die rote Zwiebel und Petersilie fein hacken und anschließend in einer Schüssel vermischen. Olivenöl hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gut vermengen und kurz ziehen lassen.
- 4 Rupp Feinster Streich mit Cheddar Chili großzügig auf die Burger-Bun-Taco-Shells verteilen und mit fein geschnittenem Eisbergsalat belegen. Die gebratenen Patties auf die Tacos verteilen. Zum Schluss das frische Tomaten-Topping über die Tacos geben.

Wir wünschen guten Appetit!

Weitere Rezepte unter
www.rupp.at/rezepte