

Lecker



ZUBEREITUNG

Für die Cheeseburgersauce Gurkenwasser, Ketchup, Mayonnaise, Senf, Tabasco- und Worcestersauce in einer kleinen Schüssel vermengen und abschmecken. Gewürzgurken in kleine Würfel schneiden und mit der Burgersauce vermengen. Die Romanasalatherzen halbieren, Strunk entfernen und in dünne Streifen schneiden.

In einer mittelgroßen Schüssel Hackfleisch mit 1 TL Salz und ½ TL schwarzem Pfeffer vermengen und in 6 Portionen teilen. Jeweils eine Portion Hackfleisch gleichmäßig bis zum Rand auf eine Weizentortilla drücken. Eine Pfanne mit etwas Pflanzenöl auf mittlere Temperatur erhitzen und darin die Burger Tacos mit der fleischigen Seite zuerst braten. Nach 4 Minuten wenden, eine Scheibe Cheddar auf das Fleisch legen und die Tortillaseite anrösten. Den Deckel auf die Pfanne setzen und Burger Tacos 3 Minuten weiter erhitzen, damit der Käse etwas schmilzt. Danach Cheeseburger Tacos herausnehmen, mit Burgersauce und Salatstreifen garnieren und genießen.

TIPP

Man kann als Ablage für die Burger Tacos die Rückseite eines Muffinbleches nutzen und die fertigen Burger Tacos zwischen die Mulden stellen. So behalten sie die typische Tacoform und fallen nicht auseinander.

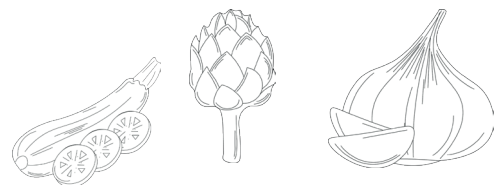
ZUTATEN

Für 2 Portionen:

6 kleine Weizentortillas
500 g Rinderhackfleisch oder eine pflanzliche Alternative
2 Zwiebeln
6 große Scheiben Cheddarkäse
1 TL Salz
½ TL schwarzer Pfeffer, gemahlen
3 EL Pflanzenöl zum Braten

Außerdem:

2 Romanasalatherzen
3 Gewürzgurken
1 EL Gurkenwasser
3 EL Ketchup
3 EL Mayonnaise
1 TL Senf
½ TL Tabacosauce
2 TL Worcestersauce



UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, mittelgroße Schüssel, kleine Schüssel, große Pfanne mit Deckel, Pfannenwender