



Tortilla mit Guacamole

Perfekt für dein WM-Snack Zuhause vor dem Fernseher

Zutaten für 14 - 16 Stück
(alle im goods-Shop erhältlich)

- 8 Tortillas
- Olivenöl
- 2 Zwiebeln
- 300ml Tomatensauce
- 300g Rindshackfleisch
- 1 Avocado
- 1 Tomate
- 1 Zitrone (für den Saft)
- 100g Käse gerieben

Zubereitung:

1. In einer Bratpfanne gehackte Zwiebeln anbraten. Rindshackfleisch und Tomatensauce hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Köcheln bis die Sauce eindickt.
2. Währenddessen die Guacamole zubereiten. Avocado in Stücke schneiden und mit einer Gabel zerdrücken. Zwiebeln und Tomaten klein hacken und hinzufügen. Salz, Pfeffer und Zitronensaft zugeben.
3. Tortillas halbieren und in einer Pfanne erhitzen. Auf einer Hälfte 1 - 2 Löffel von der Fleischmischung und etwas Käse geben und verschliessen.
4. Tortillas auf beiden Seiten anbraten bis der Käse schmilzt.

Tipp: Auf einem Teller mit der Guacamole in der Mitte schön anrichten.

Rezept kreiert durch @Dary



goods App
downloaden
und profitieren!

goods Bahnhof Tiefenbrunnen, 8008 Zürich
goods Winterthur Bahnhofplatz, 8400 Winterthur
www.goods.ch

goods.
365 Tage frisch einkaufen