

Paprika-Taco-Häppchen



Zutaten für 3 Personen:

500 g Hackfleisch
1 geh. TL Dijonsenf
1 TL Tomatenketchup
1 TL mexikanische Gewürzmischung
1 Msp Salz
1 größere rote Paprika
1 kleinere grüne oder gelbe Paprika
2 EL neutrales Öl
2-3 rote Zwiebeln (optional)
6-12 EL geriebener Emmentaler zum Bestreuen
fein gehackte Petersilie
6 Eierlöffel Crème fraîche
3 Eierlöffel scharfe Barbecue-Sauce

1. Das Hackfleisch mit Dijonsenf, Tomatenketchup und mexikanischer Gewürzmischung vermengen. Eventuell noch eine Msp Salz zugeben. Aus dem Hackfleisch 6 Kugeln formen.

2. Aus den Paprikaschoten je 3 Ringe schneiden, je ca. 8 mm dick. Die inneren Häute sorgfältig wegschneiden.

3. Optional rote Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden.

4. In einer großen Pfanne 1-2 EL neutrales Öl verstreichen und auf mittlere Hitze schalten. Die Paprikaringe einlegen. In

jeden Ring eine Hackfleisch-Kugel legen und mit einem großen Fleischklopfer flach drücken, damit das Hackfleisch den Ring komplett ausfüllt. Auf der einen Seite nun ca. 3 min braten, dann mit einer Palette jeden Ring umdrehen, mit je 1-2 EL Reibekäse bestreuen und weitere 3 min braten. Gegen Ende einen Deckel aufsetzen und damit der Käse gut zerläuft.

5. Zum Servieren den Käse mit fein gehackter Petersilie bestreuen, einen Eierlöffel Crème fraîche auf jeden Ring platzieren und mit einem Klacks Barbecue-Sauce versehen.

Hinweise:

Wenn die Ringe sich in der Größe unterscheiden sollte man die Größe der Hackfleischkugeln entsprechend anpassen.

Die scharfe Barbecue-Sauce bzw. die Crème fraîche können auch am Tisch zum selber nehmen bereitgestellt werden.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Hauptspeisen, kleine Gerichte, Hackfleisch, mexikanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.05.2025