

Tacco-Kranz

Von Sibylle Hansen, www.einfachkochenundbacken.de, beraterin-hansen@web.de

Zutaten:

- 2 Rollen Knack&Back Croissant-Teig
- 800g Rindergehacktes
- 1,5 Tüten FUEGO Seasoning Mix "Tortilla"
- 1 rote Paprika, in kleinen Würfeln
- 1 kleine Dose Mais
- 1 kleine Dose rote Bohnen
- 200g Käse, gerieben
- etwas Öl

Zubereitung:

Öl in einer Pfanne erhitzen und Hackfleisch krümelig anbraten, die Würzmischung hinzufügen und weitere 2 Minuten braten.

Anschließend die Parikawürfel, den Mais und die Bohnen unterheben.

Hackmasse abkühlen lassen.

Den Backofen auf 180* C Ober- Unterhitze vorheizen.

Die Knack&Back Dosen öffnen und die dreieckigen Teigstücke trennen. Die einzelnen Stücke mit den Spitzen nach außen im Kreis auf dem Zauberstein/Pizzazauberer anordnen und etwas überlappen lassen.

Die überlappten Teigstücke etwas mit dem Teigroller andrücken.

Den geriebenen Käse unter die abgekühlte Hackmasse mischen und dann die Füllung auf dem Croissantteig verteilen und etwas andrücken.

Die Spitzen der Dreiecke über die Füllung nach innen klappen.

Stein auf einem Rost, auf mittlerer Einschubhöhe, in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 15 Minuten backen.

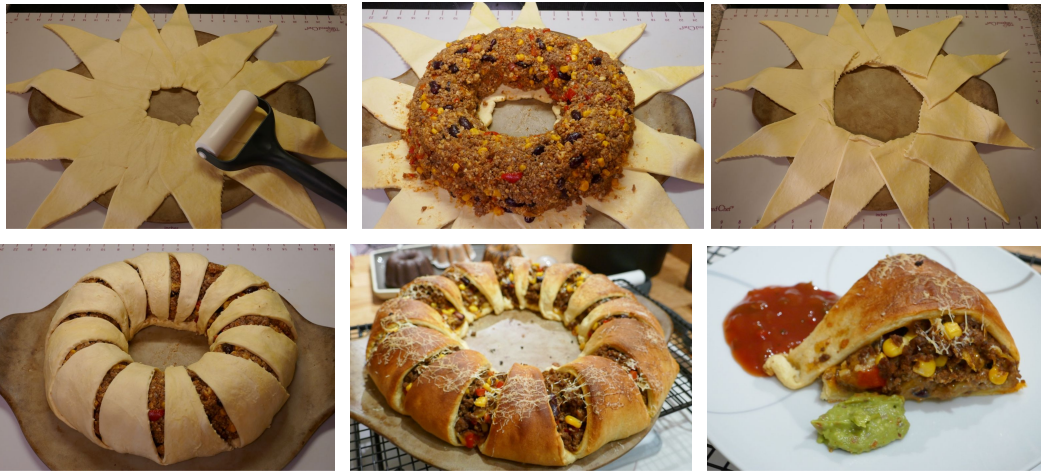
In Stücke schneiden und servieren.

Tipp: Beim Gemüse kann nach Geschmack abgewandelt werden. Wer keine Bohnen mag, kann auch Erbsen verwenden.

Die Füllung lässt sich auch sehr gut am Vortag zubereiten. Dadurch dass die Hackmasse bereits durchgegart ist, braucht der Kranz nur so lang in den Ofen, wie der Teig zum backen benötigt.

Zum servieren, kann man mittig in das Loch des Kranz eine kleine Elfe mit Dipp stellen.

Dazu passt sehr gut Guacamole oder Tomaten-Salsa mit Schmand. (Rezept folgt unter den Bildern.)



Guacamole:

1 Avocado, 1 kleine rote Zwiebel, 1 kleine Knoblauchzehe, 1 Tomate, 1 Limette, 1TL mexikanische Würzmischung (z.B. Fuego Seasoning Mix "Tortilla")

Zwiebel und Tomate fein Würfeln in eine Schüssel geben und Knoblauch dazu pressen. Die Avocado halbieren, das Fruchtfleisch mit in die Schüssel geben und den Saft einer halben Limette hinzufügen. Würzmischung ebenfalls dazugeben und mit einer Gabel oder dem "Mischen & Zerdrücken" alles miteinander vermengen und die Avocado dabei grob zerdrücken. Nochmal mit dem restlichen Limettensaft abschmecken.

Im Thermomix:

Zwiebel, Tomate und Knoblauch in den Mixtopf gegeben und **3 Sek./ Stufe 5,5** zerkleinern. Avocado Fruchtfleisch, $\frac{1}{2}$ Limettensaft und Würzmischung hinzufügen und **6 Sek./ Stufe 3** vermischen. Eventuell mit dem restlichen Limettensaft abschmecken.

Tomaten-Salsa auf Schmand:

6 kleine Strauchtomaten, $\frac{1}{2}$ Flasche Salsasauce (z.B. von Maggi) und einen Becher Schmand

Schmand in eine kleine Schale geben und glattrühren.

Tomaten in kleine Würfel schneiden, mit der Salsa mischen und auf den Schmand geben.

Sibylle Hansen

selbständige Beraterin für Pampered Chef und Thermomix Repräsentantin im Raum Paderborn

Eichenweg 55, 33178 Borcheln, Mobil: 0175 2454 082

Mail: beraterin-hansen@web.de www.einfachkochenundbacken.de