



SMASHED BURGER TACOS



ZUTATEN:

6 kleine Wraps
4 Chorizo
200 g Hackfleisch
1/2 Limette
1 TL Minze
4 TL Mayonaise
2 TL Ajvar
1 Knoblauchzehe
etwas Salz und Pfeffer
1 rote Zwiebel
1 Tomate
1 Avocado
etwas Salat

ZUBEREITUNG:

In einer Schüssel vermischt Du das Hackfleisch mit der Chorizo-Masse ohne Haut. Aus der Masse formst Du 6 kleine Hackbällchen und smashst sie dann in der Pfanne oder Deiner Plancha. Darauf verteilst Du die in dünne Streifen geschnittene Zwiebel.

In einer weiteren kleinen Schüssel vermischt Du die in kleine Würfel geschnittene Tomate. Darin gibst Du dann den Saft einer halben Limette und den zerdrückten Knoblauch. Mit etwas Salz und Pfeffer und frische gehackte Minze abgeschmeckt, ist das Relish schon fertig.

Für den Dip rührst Du 5 TL Mayonaise mit 2 TL Ajvar zusammen.

Nun werden die Smashed Burger mit dem Wrap bedeckt und für etwa 1 Minute umgedreht. Diese werden dann in der Hand mit etwas Salat, den Dip und dem Relish gefüllt. Auch kommt noch etwas geschnittene Avocado dazu.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

hier gehts zum Video



Instagram

