



# Taco-Potatos mit Guacamole & Salsa

Zubereitungszeit: 100 Minuten

Ruhezeit: keine

Grundmenge: 2 Personen

## Zutaten:

- 2 Kartoffeln, grobe
- 200 g Rinderhackfleisch
- 15 g Cheddar, gerieben
- Salz & Pfeffer

## Sonstiges:

- Alufolie
- Auflaufform
- Jalapeños
- Cheddar
- Tomaten-Salsa
- Guacamole
- Sour Creme oder Schmandcreme



## Zubereitung:

1. Backofen auf 200 Grad Celsius umluft vorheizen
2. Kartoffeln waschen, in Alufolie wickeln und 60-90 Minuten im Ofen backen (Stichtest mit der Gabel)
3. In der Zwischenzeit das Hackfleisch scharf anbraten und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen
4. Käse zum Hackfleisch geben, untermischen und schmelzen lassen
5. Kartoffeln aus der Folie wickeln, längs einschneiden und in eine Auflaufform legen (bei kleiner Mengenzahl kann auch direkt der spätere Essteller verwendet werden)
6. Hackmasse in die Kartoffeln füllen, mit etwas Käse bestreuen und im Ofen backen, bis der Käse die gewünschte Bräune hat
7. Kartoffeln mit Guacamole, Salsa, Jalapeños und Sour Creme anrichten und direkt servieren

Dazu passt prima ein grüner Blattsalat, z.B. auch mit Kidney-Bohnen und Mais.