

# Okinawa Taco Rice

## Portionen

2

## Wartezeiten

---

## Zutaten

### Taco Pulver

- 1.5 Teelöffel Chipotle Pulver
- 0.25 Teelöffel Knoblauchpulver
- 0.25 Teelöffel Zwiebelpulver
- 0.25 Teelöffel Oregano
- 0.5 Teelöffel Salz
- 0.5 Teelöffel Pfeffer
- 1 Teelöffel Maisstärke

### Taco Fleisch

- 250g Rinderhack
- 2 Esslöffel Tacomix
- 1 kleine Zwiebel (fein gehackt)
- 1 Esslöffel Ketchup

- Etwas Olivenöl

### Salsa

- 6 Cherrytomaten (geviertelt)
- 1 Schalotte (extrafein gehackt)
- 1 Teelöffel Limettensaft
- Etwas Salz und Pfeffer

### Zusammenbau

- 300g Reis
- ~3 Cups Eisbergsalat in kleinen Stücken
- 2 Avocado
- 1 Mozzarella gewürfelt

## Zubereitung

1. Reis aufsetzen
2. Tacomix zusammenmischen
3. Tacomix in 125ml Wasser mischen
4. Zwiebel in Olivenöl anbraten
5. Rinderhack dazu, gut bräunen
6. Mit Ketchup ablöschen, Tacomix-Wasser dazugeben
7. ~10min köchelnd Eindicken
8. Salsa mischen und ~10min durchziehen lassen
9. Avocado, Mozzarella und Eisbergsalat klein hacken

10. Zusammenbau: Reis in Tellermitte auftürmen, Eisbergsalat in Ring außenrum streuen, Salsa außenrum streuen, Avocado und Mozzarella außenrum streuen, Vertiefung in Mitte machen, Taco-Fleisch einfüllen

## Quellen

- [Chopstick Chronicles](#)

