



# Taco - Ring

auf dem großen Pizzazauberer plus

## Das brauchst du dafür:

- 300 g Rinderhackfleisch
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- ½ Bund Petersilie
- ½ Paprika
- 1 kleine Dose Mais
- 1 kleine Dose Kidneybohnen
- 100 g Emmentaler
- 100 g Parmesan
- 1 Tüte Taco Gewürzmischung
- 1 Flasch Salsa – Sauce ( 230ml)
- 2 Dosen Croissant-Teig

Gemüse nach Wunsch zum Anrichten  
Salat , Tomate, Gurke , Paprika

## So wird´s gemacht:

- Das Hackfleisch in einer Pfanne anbraten.
- Die Paprika klein würfeln, die Zwiebel, Knoblauch und die Petersilie klein hacken.
- Den Emmentaler und Parmesan mit der feinen und groben Reibe reiben.
- Den Backofen auf **200 °C Ober-/Unterhitze** vorheizen.
- Das Hackfleisch mit den vorbereiteten Zutaten in die große Nixe geben und mit dem Taco-Gewürz, Mais, Kidneybohne und Salsa Sauce mithilfe des Mix `N Scraper Schaber vermengen.
- Die Croissant Dreiecke kreisförmig auf den großen Pizzazauberer plus legen. Die Spitzen zeigen nach außen und an der breiten Seite mit dem Teigroller etwas festrollen.
- Die Füllung auf den Teig verteilen. Die Spitzen über die Füllung legen und etwas festdrücken.
- Im Backofen auf einem Gitterrost, unterste Schiene **25- 30 Min.** goldgelb backen.
- Währenddessen das Gemüse in mundgerecht Stücke schneiden.
- Wenn der Taco Ring fertig ist, das Gemüse darauf anrichten.
- Dazu passt perfekt ein selbergemachter Dip aus Frischkäse/ Schmand / Kräuter und Gewürze verfeinert.