Fleischpfanne Texicana

Ausländische Küche » Mexikanische Küche

Zutaten (8 Portioen)

» 250g Rinderfilet(s)
» 250g Schweinefilet
» 250g Kasseler
» 250g Speck (fett)
» 250g Fleischwurst
» 5 Tomate(n)
» 2 Paprika
» 250g Hackfleisch
» 1 Flasche Maggi Texicana Salsa
» heller Soßenbinder
» 1 B Schlagsahne

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
16-20€

Zubereitungszeit
über 120min

Rezept-Foto

Zubereitung

Vorbereitung:

- alle Fleischsorten (außer Hackfleisch) würfeln
- Paprika putzen, würfeln
- Tomaten in Scheiben schneiden

Fertigstellung:

- Fleisch, Paprika, Tomaten und Hackfleisch in eine Auflaufform schichten
- Maggi-Texicana-Salsa mit Sahne verrühren
- Soße über Fleisch und Gemüse verteilen
- 2 Stunden bei 180°C backen
- anschließend evtl. mit Soßenbinder binden

- Dazu Baguette und einen bunten Salat reichen

angelegt am: 02.07.2003 Rezept-Nr: 28

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke