

# Fleischpfanne Texicana

Ausländische Küche » Mexikanische Küche

## Zutaten (8 Portionen)

- » 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

## 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

## Rezept-Foto



angelegt am: 02.07.2003

Rezept-Nr: 28

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