



Schwierigkeit mittel



4 Personen



Vorbereitung 20 min.  
Backzeit 25 min.

## Zutaten

300 g mageres Rinderhackfleisch  
150 g Emmentaler  
4 EL Mais  
1 Zwiebel  
1 rote Paprika  
1 Knoblauchzehe  
1 Pck. Taco-Seasoning Gewürz  
2 Pck. Croissant-Teig (Knack und Back)  
1 Glas milde Salsa

## Tipp

Bis zu 500 g Hackfleisch ist gut machbar, dann jedoch das Fleisch vorher anbraten! Die Mitte des Ringes kann nach dem Backen mit Oliven, Tomaten und Eisbergsalat befüllt werden. Taco Seasoning Gewürz ist bei Rewe und Edeka erhältlich.

ingridhalder.de

# TACO RING

Dieses Rezept weckt Erinnerungen an meine ersten Kochschows mit Pampered Chef

## Zubereitung

- Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Das Gewürz „Taco Seasoning“ mit etwas Wasser anrühren und zusammen mit dem Hackfleisch, Mais, dem geriebenen Käse, gehackten Zwiebeln + Paprika in der Rührschüssel „Große Nixe“ vermischen. Mit der Knoblauchpresse die ungeschälte Knoblauchzehe dazu drücken.
- Den Teig mit dem Pizzaschneider Plus in Dreiecke zerteilen. Danach die Dreiecke kreisförmig auf dem Pizzazauberer arrangieren, dabei sollen die Spitzen nach außen zeigen und die breiten Enden sich überlappend den Innenrand bilden (siehe Bild). Mit dem Teigroller kurz überrollen.
- Die Füllung auf dem breiten Ende des Teigs verteilen. Danach die Spitzen über die Füllung legen.
- Den Stein für 25 min in den vorgeheizten Backofen geben.
- Mit milder Salsa servieren.

