

# taco-Ring

1. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.  
Das Hackfleisch in der Pfanne anbraten.
  2. Die Zwiebel, die Petersilie und den Knoblauch klein hacken. Die Paprika klein würfeln. Den Emmentaler und den Parmesan auf der Reibe reiben.  
Das Hackfleisch mit den vorbereiteten Zutaten in der großen Nixe vermengen. Salsasauce, Tacogewürz, Mais und Kidneybohnen dazugeben.
  3. Die Croissantdreiecke kreisförmig auf den Zauberstein legen. Die Spitzen zeigen nach außen.
  4. Die Füllung auf dem Teig verteilen. Die Spitzen über die Füllung legen. Im Backofen auf dem Rost, unterste Schiene 25-30 Minuten goldgelb backen.
  5. Währenddessen das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden. Wenn der Tacoring fertig ist, das Gemüse darauf verteilen.
- 



## Zutaten:

400 g Rinderhackfleisch  
¼ Flasche Salsa-Sauce  
1 Tüte Taco  
Gewürzmischung  
1 Knoblauchzehe  
1 Zwiebel  
½ Bund Petersilie  
100 g Emmentaler  
100 g Parmesan  
2 Dosen Croissant-Teig  
1 kleine Dose Mais  
1 kleine Dose  
Kidneybohnen  
½ rote Paprika  
Gemüse nach Wunsch:  
Salat, Tomate, Gurke,  
Paprika

## Benötigtes Material

Zauberstein

## Zubereitungszeit

25 Minuten Vorbereitung  
30 Minuten Backzeit