



Don Enrico

MEXICANO





Überbackene Nachos

1 Btl. **DON ENRICO Tortilla Chips, gesalzen** oder **Tortilla Chips, Chili**

2 kleine Dosen Thunfisch, abgetropft

1 Glas **DON ENRICO Jalapeño Chillies, in Scheiben**

1 kleines Bund Frühlingszwiebeln

200 g geriebener Cheddar

1 Becher Crème fraîche

DON ENRICO Guacamole Dip

DON ENRICO Tomato Chili Dip

Tortilla Chips in eine feuerfeste Form geben. Den abgetropften Thunfisch darauf verteilen, ebenfalls die Jalapeño Chillies und die in Ringe geschnittenen Frühlingszwiebeln. Anschließend mit dem geriebenen Cheddar bedecken und bei 200°C im Backofen unter dem Grill ca. 5 Minuten überbacken. Nach dem Backen einige Kleckse Crème fraîche auf die Chips geben und sofort servieren.

Reichen Sie dazu die angegebenen Dips.



DON ENRICO



Gegrillte Rindersteaks mit Chili con Carne überbacken

4 Rinderhüftsteaks á 180 g

Salz, Pfeffer

Öl zum Braten

1 Dose **DON ENRICO**

Chili con Carne

200 g geriebener Käse

1 Zucchini

1 Dose **DON ENRICO** Palmitos

(Palmherzen)

Zitronensaft

Salz

Für den Teig:

200 g Maismehl

200 ml Wasser

Salz

Öl zum Frittieren

DON ENRICO Red Pepper Sauce

Rindersteaks kräftig salzen und pfeffern. Öl in einer Grillpfanne erhitzen und die Steaks von beiden Seiten scharf anbraten. Fleisch herausnehmen und in eine feuerfeste Form geben. Chili con Carne gleichmäßig darauf verteilen und mit Käse bestreuen. Im Backofen bei 180°C ca. 15 Minuten (je nach Wunsch länger oder kürzer) garen.

Für den Teig alle Zutaten miteinander verrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Zucchini in etwas dickere Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und salzen. Palmitos halbieren und ebenfalls mit Zitronensaft und Salz würzen.

Öl in einem hohen Topf erhitzen, Gemüse durch den Teig ziehen und portionsweise ca. 2 Minuten frittieren.

Steaks jeweils mittig auf einen Teller setzen, das Gemüse darum verteilen. Wer es scharf mag, kann das Gericht noch mit etwas Red Pepper Sauce würzen.

DON ENRICO



Vegetarisches Oliven-Paprika-Chili

2 Packungen **DON ENRICO Grüne Oliven mit Rocotofüllung**
je 1 rote, grüne und gelbe Paprika
1 mittelgroße Zwiebel
Öl zum Braten
½ Glas **DON ENRICO Jalapeño Chillies, in Scheiben**
1 Glas **DON ENRICO Taco Sauce, mild**

1 kleine Dose geschälte Tomaten
1 Btl. **DON ENRICO Burrito Mix**
350 g Langkornreis
30 g Butter
Salz

Oliven abgießen und in Scheiben schneiden. Paprikaschoten waschen, entkernen und in grobe Würfel schneiden. Zwiebel ebenfalls grob würfeln. In einem Topf etwas Öl erhitzen und die Zwiebeln glasig dünsten, danach Paprikawürfel mitdünsten. Taco Sauce, zerkleinerte geschälte Tomaten mit dem Saft hinzufügen, erhitzen und Burrito Mix einrühren und aufkochen. Jalapeño Chillies und Oliven zugeben, nochmals aufkochen lassen.

Inzwischen Reis in reichlich gesalzenem Wasser kochen, anschließend mit Butter schwenken.

Dazu passt ein fruchtiger Tomatensalat.

DON ENRICO



Früchte-Wraps

1 Packung **DON ENRICO Wrap Tortillas** (8 Stück)

1 Dose Mangofrüchte
2 Bananen

Für die Füllung:

500 g Magerquark

1 EL flüssiger Honig

3-4 EL Milch

½ Tafel Zartbitterschokolade

100 g Cashewkerne, ungesalzen

Magerquark mit Honig und Milch verrühren. Schokolade raspeln (etwas für die Garnitur beiseite stellen), Cashewkerne hacken und unter den Quark rühren. Wraps mit dem Quark bestreichen.

Mangofrüchte abtropfen lassen und in Stücke schneiden. Bananen schälen, in Scheiben schneiden. Beide Früchte auf den Wraps verteilen, fest aufrollen, diagonal halbieren und mit den restlichen Schokoraseln bestreuen.



DON ENRICO

