

Weiche Taccosfladen vom Grill

Die weichen Taccos sind auf jedem Grillfest der Renner und werden sowohl mit Fleisch als auch mit vegetarischen Zutaten gefüllt. Die Kugeln für die Taccos können am Vortag zubereitet werden.

Zutaten

120ml	warmes Wasser
200g	Pizzamehl*
50g	Butter
50g	Maisgriess mittel*
1 TL	Salz*

Zubereitung

Das warme Wasser in einen Topf geben, Butter ins warme Wasser geben, anschliessend Mehl und Maisgriess und Salz dazu geben, mischen und zu einem glatten Teig kneten. Diesen zugedeckt ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Kugeln von 55-60g formen. Die Kugeln hauchdünn auswallen. Auf dem Grill von beiden Seiten pro Seite zwei Minuten grillen (oder in einer beschichteten Pfanne ohne Zugabe von Fett anbraten).

Taccos beliebig mit Pulled Porc, Hackfleisch, fein geschnittenem Gemüse, Salat, geriebenem Käse, Cocktailsauce, Crème fraiche oder Avocadocreame etc. füllen. Alles nach Lust und Geschmack. Den Taccos zusammenklappen und geniessen..

Newsletter Mühle Kleeb

*im Mühleladen erhältlich

Quelle: Urs Stalder