



Zutaten

Für ca. 18 Tacos

Für die Tortillas

150 g frisch geriebener Parmigiano Reggiano
(24 Monate gereift)

Für das Chili

300 g Hackfleisch (Kalb- und Schweinefleisch
gemischt)

160 g passierte Tomaten

1 Karotte

1 Stange Staudensellerie

1 weisse Zwiebel

1 Gewürznelke

Zimt nach Geschmack

Chilipulver nach Geschmack

Frischer Koriander oder frische Petersilie nach
Geschmack

Rotwein nach Bedarf

Natives Olivenöl extra nach Bedarf

Salz nach Geschmack

Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer nach
Geschmack

Zubereitung

In einem grossen Topf etwas Öl erhitzen und die gewürfelte Zwiebel glasig dünsten. Karotten- und Selleriewürfel (inklusive frischer Sellerieblätter, falls vorhanden) dazugeben, kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hackfleischmischung bei hoher Hitze anbraten, dabei häufig rühren und Klumpen zerkleinern. Mit etwas Rotwein ablöschen. Sobald der Alkohol verdunstet ist, Chili, eine Prise Zimt, gemahlene Nelke, passierte Tomaten und eine Prise Zucker dazugeben, gut mischen und zugedeckt bei kleinster Hitze 1½ Stunden köcheln lassen, gelegentlich umrühren und bei Bedarf etwas Wasser zugeben.

Währenddessen den Ofen auf 200 °C Grillfunktion vorheizen. Auf ein Backblech mit Backpapier Parmigiano-Reggiano in 7 cm grosse Kreise streuen und im Grill 3 Minuten goldbraun backen. Mit einem Zylinder vorsichtig zu Taco Form rollen und kurz abkühlen lassen. Wenn das Chili abgekühlt ist, die knusprigen Parmigiano-Tacos füllen, mit frischem Koriander garnieren und sofort servieren.

