Knusprige Hackfleisch Tortilla Cones im Airfryer



Bis 30 Min. *Einfach*

Zubereitung

1. Die Zwiebel, die rote und grüne Paprika in feine Würfel schneiden.
2. Die Gewürze abmessen und bereitstellen.
3. Die 6 Weizentortillas jeweils in der Mitte halbieren (ergibt 12 Halbkreise).
4. Jeden Halbkreis zu einer Tüte/einem Hörnchen aufrollen und die Nahtstelle mit einem Zahnstocher fixieren.
5. Die Hörnchen leicht mit Ölspray einsprühen, in den Airfryer-Korb legen und für **6–8 Minuten bei 180 Grad** goldbraun und knusprig backen. Herausnehmen und leicht abkühlen lassen.
6. Etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig andünsten.
7. Das Hackfleisch hinzufügen und anbraten
8. Tomatenmark, Sojamilch, die gewürfelten Paprikas und die Gewürzmischung unterrühren. Alles kurz köcheln lassen, bis die Masse sämig und leicht eingedickt ist.
9. Einen der fertigen Cones zur Hand nehmen und zuerst jeweils einen kleinen Löffel geriebenen GOLDSTEIG Mozzarella ganz unten in die Spitze der knusprigen Tortilla-Hörnchen füllen.
10. Die heiße Hackfleisch-Mischung aus der Pfanne direkt darauf füllen und nochmal mit geriebenen GOLDSTEIG Mozzarella toppen
11. Zahnstocher herausnehmen und die Cones genießen

Zutaten



- 400 g Hackfleisch (gemischt oder reines Rind)
- 1 gelbe Zwiebel
- je 1 kleine rote & grüne Paprika
- 1 gehäufter EL Tomatenmark
- 100 ml Sojamilch (alternativ Milch/Sahne)
- 6 große Weizentortillas (25–30 cm)
- 100–150 g geriebenen GOLDSTEIG Mozzarella
- Öl zum anbraten
- 1 EL Edelsüß-Paprika, je 1 TL Chilipulver, Knoblauchpulver, schwarzer Pfeffer, Garam Masala & ½ TL Salz