

Hash Brown Fries Cheese & Chili „Mexican Style“

Machen Sie Ihren Gästen Lust auf Genuss mit einem kulinarischen Snack-Trip in die Neue Welt.

Zutaten für 2 Personen

- 400 g Hash Brown Fries Cheese & Chili
- 1 St. rote Zwiebel
- 1 St. Lauchzwiebel
- 100 g geriebener Käse
- 200 g Hackfleisch
- 2 EL Öl
- etwas Basilikum, Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

1. Die Hash Brown Fries nach Packungsanweisung zubereiten.
2. In der Zwischenzeit das Hackfleisch mit etwas Öl in einer Pfanne anbraten und die Zwiebeln in feine Ringe schneiden und dazugeben. Sobald alles angebraten ist, nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die fertigen Hash Brown Fries gleichmäßig auf einem Backblech verteilen. Die Hackfleisch-Zwiebelmasse darauf verteilen und nach Belieben mit dem geriebenen Käse bestreuen. Anschließend kurz in den Backofen geben und gratinieren.
4. Mit Basilikum garnieren und in einem Schälchen servieren.



Schne-frost

Viele weitere Rezepte finden Sie auf

www.schne-frost.de

