



Mexikanische Steak-Tortillas

mit Salat und Limettenjoghurt



20-30Min.



2 Personen

Wir lieben schnelle und unkomplizierte Gerichte, wir lieben die mexikanische Küche und wir lieben es, mit den Händen zu essen. Die perfekte Kombi: diese Tortillas, die mit saftigen Rindfleischstreifen, knackigem Salat, marinierten Zwiebeln und einem frischen Joghurt-Limetten-Dip serviert werden. ¡Buen provecho!

Was du von uns bekommst

- 1 rote Zwiebel
- 1 Packung Romanasalat
- 1 Minigurke
- 1 Tomate
- 1 rote Jalapeño-Chilischote
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Becher Joghurt⁷
- 1 Packung Roastbeef
- 1 Packung Tortillas¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- 2 mittelgroße Pfannen
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Kochtipp

Übrige Tortillas in Stücke schneiden, mit Öl und Salz vermischen und bei 180°C in ca. 8Min. zu Tortillachips backen.

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 601.0kcal, Fett 23.6g, Eiweiß 38.2g, Kohlenhydrate 54.9g



1. Zwiebeln einlegen

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in möglichst feine Streifen schneiden. 2EL (weißen) Essig mit 2EL heißem Wasser, 1/2TL Zucker und 1/2TL Salz verrühren, bis sich Salz und Zucker aufgelöst haben. Dann die **Zwiebelstreifen** hinzugeben, gut umrühren und beiseitestellen.



4. Joghurt verfeinern

Die **Limettenschale** fein abreiben, dann die **Limette** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden. Den **Joghurt** mit der **Limettenschale** und dem **Limettensaft** nach Geschmack verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.



2. Gemüse vorbereiten

Den **Salat** in ca. 1-2cm breite Streifen schneiden. Die **Gurke samt Schale** in dünne Scheiben schneiden. Die **Tomate** ebenfalls in dünne Scheiben schneiden, dabei den Strunk entfernen.



5. Steak braten

Das **Steak** trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite 2-3Min. scharf anbraten. **Tipp:** Je nach Dicke des **Fleisches** und gewünschtem Garpunkt kann die Garzeit variieren. Die Pfanne vom Herd nehmen und das **Fleisch** ca. 2Min. ruhen lassen. Anschließend in dünne Tranchen schneiden.



3. Chili schneiden

Die **Chilischote** schräg in sehr feine Ringe schneiden. **Tipp:** Wer es nicht so scharf mag, entfernt die Kerne oder lässt die **Chili** weg.



6. Tortillas füllen

In einer weiteren mittelgroßen Pfanne insgesamt **4 Tortillas** nacheinander bei mittlerer Hitze ohne Zugabe von Fett auf jeder Seite ca. 1Min. erwärmen. Die **Tortillas** nach Belieben mit dem **Salat**, den **Gurken**, den **Tomaten** und dem **Fleisch** belegen und mit den marinierten **Zwiebeln** und den **Chilis** garnieren. Mit dem **Limettenjoghurt** und den **Limettenspalten** servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**