

MARLEY SPOON



Mexikanische Steak-Tortillas

mit Salat und Limettenjoghurt



20-30Min.



3-4 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
- 2 Packungen Romanasalat
- 1 Gurke
- 2 Tomaten
- 1 rote Jalapeño-Chilischote
- 2 unbehandelte Limetten
- 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.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 569.0kcal, Fett 22.2g, Eiweiß 36.5g, Kohlenhydrate 52.3g



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 **Limetten** halbieren, **zwei Hälften** auspressen, die anderen **zwei Hälften** 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

Die **Steaks** trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer mittleren Pfanne mit 1-2EL 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 erwärmen

Die **Tortillas** in einer weiteren mittelgroßen Pfanne 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**