



Tortillas mit Schweinefleisch Peking-Art

mit frischer Gurke und Hoisinsauce



ca. 25min



2 Personen

Wie Yin und Yang ergänzen sich die Zutaten deiner Tortillas zu einer perfekt ausbalancierten Mahlzeit. Schmackiges Schweinesteak wird in aromatischen chinesischen Gewürzen gebraten und harmoniert wunderbar mit knackigen Erdnüssen, Frühlingszwiebeln und, wer mag, pikanter Peperoni. Eisbergsalat und saftige Gurke sorgen als kühlende Elemente für frische Abwechslung, würzige und süße Nuancen findest du in der Hoisinsauce.

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Schweinerückensteak
- 1 Päckchen chinesisches 5-Gewürze-Pulver
- 50ml Hoisinsauce ^{1,6,11}
- 1 Minigurke
- 1 Päckchen Sesamöl ¹¹
- 1 Eisbergsalat
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Packung Tortillas ¹
- 25ml Sojasauce ^{1,6}
- 25g Erdnüsse, geröstet & gesalzen ⁵
- 10g Schnittknoblauch
- 1 rote Peperoni

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Honig oder Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- mittelgroße Pfanne
- Alufolie

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Erdnüsse (5), Sojabohnen (6), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 699kcal, Fett 29.2g, Kohlenhydrate 67.6g, Eiweiß 41.8g



1. Fleisch vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Das **Fleisch** trocken tupfen, in mundgerechte Stücke schneiden und mit der **1/2 der Gewürzmischung** einreiben. Die **Hoisinsauce** mit 2EL Wasser verrühren.



4. Fleisch braten

Das **Fleisch** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl und 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze 6–8Min. goldbraun anbraten. **4 Tortillas** in Alufolie wickeln und 3–4Min. im Ofen erwärmen. **Tipp: Übrige Tortillas** in Stücke schneiden, mit Öl und Salz vermischen und bei 180°C (160°C Umluft) in ca. 8Min. zu **Tortillachips** backen.



2. Gurke schneiden

Die **Gurke** längs halbieren und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden, anschließend diese der Länge nach in dünne Stifte schneiden und mit dem **Sesamöl** und 1 Prise Salz vermengen.



5. Zutaten vorbereiten

Die **Sojasauce** mit 1EL hellem Essig, 1EL Wasser und 1TL Honig oder Zucker zu einem **Dressing** verrühren. Die **Erdnüsse** grob hacken. Den **Schnittknoblauch** und die **Peperoni** in feine Ringe schneiden.



3. Salat schneiden

Den **Salat** halbieren und **eine Hälfte** in dünne Streifen schneiden. Der **übrige Salat** wird für dieses Rezept nicht benötigt. Die **Lauchzwiebel** in dünne Ringe schneiden.



6. Salat fertigstellen

Die **Salatstreifen** mit dem **Dressing**, den **Erdnüssen** und dem **Schnittknoblauch** vermengen. Die **Tortillas** nach Belieben mit der **Hoisinsauce** bestreichen und mit dem **Salat**, den **Gurken** und dem **Fleisch** belegen. Mit den **Lauchzwiebeln** und der **Peperoni** garnieren und servieren.