



Steak-Tacos mit geröstetem Gemüse

und selbst gemachter Salsa Lizano



ca. 40min



2 Personen

Steak-Tacos gehören in die Königsklasse des mexikanischen Streetfoods. Der Duft des gegrillten Fleisches ist schon von Weitem zu erschnuppern und lockt massenhaft hungrige Einheimische an die Stände. Heute servierst du das Steak in einer samtig pürierten Sauce aus gerösteter Karotte, Zwiebel und Jalapeño, die in Südamerika unter dem Namen Salsa Lizano bekannt und aus den Supermarktregalen kaum wegzudenken ist. Ein Hochgenuss!

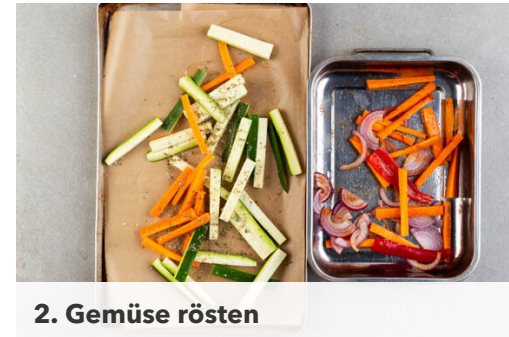
- 1 Karotte
- 1 Zucchini
- 1 rote Zwiebel
- 1 Jalapeño-Chilischote
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 1 Päckchen getrockneter Oregano
- 1 Packung Rinderhüftsteak
- 8 Minitortillas mit Mais ¹

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

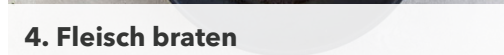
- Backofen und Auflaufform
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher

Allergene
Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 767kcal, Fett 30.9g,
Kohlenhydrate 87.0g, Eiweiß 36.1g



A top-down view of a black frying pan on a light-colored surface. Three round, golden-brown tortillas are cooking in the pan, arranged in a triangular pattern. The tortillas have a slightly textured, speckled appearance. The pan has a silver handle on the left and a black handle on the right.



5. Tortillas aufwärmen

6. Salsa pürieren

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**