



Bio-Steak-Tacos mit eingelegten Zwiebeln

und Röstgemüsesalsa



ca. 40min



2 Portionen

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 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 1 Pck. getrockneter Oregano
- 2 Bio-Rinderhüftsteaks
- 8 Minitortillas mit Mais ¹

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

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

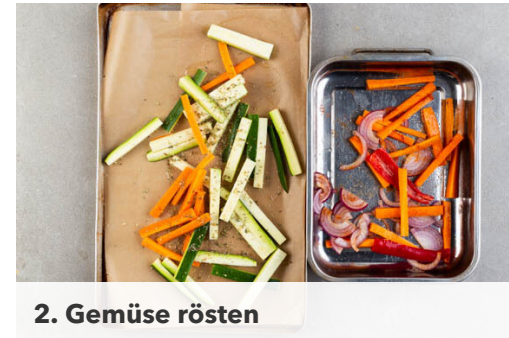
Allergene
Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 813kcal, Fett 31.6g,
Kohlenhydrate 88.9g, Eiweiß 43.3g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Karotte** ggf. schälen und mit der **Zucchini** in ca. 1 cm breite Stifte schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Die **Chilischote** halbieren und für weniger Schärfe ggf. entkernen.



2. Gemüse rösten

Die **½ der Karotten**, die **½ der Zwiebeln** und die **Chilischote** in einer kleinen Auflaufform mit der **½ der Gewürzmischung**, 1 Prise Salz und 1 EL Olivenöl vermengen. Die **Zucchini** und die **übrigen Karotten** auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech mit 1 EL Olivenöl, der **½ des Oregano** und 1 kräftigen Prise Salz vermengen. Alles im Ofen ca. 15Min. rösten; das Blech oben einhängen.



3. Zwiebeln einlegen

Die **restlichen Zwiebeln** mit 1EL Essig und 1 Prise Salz vermengen. Das **Fleisch** trocken tupfen und mit der **restlichen Gewürzmischung** sowie 1 Prise Salz einreiben.



4. Fleisch braten

Eine große Pfanne ohne Öl stark erhitzen, dann das **Fleisch** mit 1EL Olivenöl in die Pfanne geben und auf jeder Seite 2-3Min. braten, abhängig davon, ob es medium oder eher durchgebraten sein soll. Aus der Pfanne nehmen und bis zum Servieren auf einem Teller abgedeckt ruhen lassen.



5. Tortillas erwärmen

Die Pfanne auswaschen und **3-4 Tortillas** darin bei mittlerer bis starker Hitze ohne Öl auf jeder Seite 15-20Sek. erwärmen. Abgedeckt beiseitestellen und den Vorgang mit den **übrigen Tortillas** wiederholen.



6. Salsa pürrieren

Das **Gemüse aus der Auflaufform** in einem hohen Gefäß mit 1EL Essig, 1EL (braunem) Zucker und 50-60ml Wasser mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz abschmecken. Das **Fleisch** gegen die Faser in Tranchen schneiden, die Tranchen ggf. halbieren. Die **Tortillas** mit der **Salsa**, dem **gerösteten Gemüse**, dem **Fleisch** und den **eingelegten Zwiebeln** belegen und

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