



Bio-Steak-Tacos mit eingelegten Zwiebeln

und Röstgemüsesalsa



ca. 40min



3-4 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!

- 2 Karotten
- 2 Zucchini
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Jalapeño-Chilischote
- 2 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 1 Päckchen getrockneter Oregano
- 2 Packungen Bio-Rinderhüftsteak
- 16 Minitortillas mit Mais ¹

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

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

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 804kcal, Fett 31.5g,
Kohlenhydrate 87.1g, Eiweiß 42.9g



4. Fleisch braten

2. Gemüse rösten

2. Gemüse rösten

A top-down view of a black non-stick skillet on a light grey surface. Three round, golden-brown tortillas are cooking in the center of the pan. The tortillas are slightly overlapping and show some darker spots, indicating they are being cooked. The skillet has a silver handle on the left and a black handle on the right.

5. Tortillas erwärmen



The image shows a piece of marinated meat, likely pork, resting on a white surface. The meat is covered in a thick, reddish-brown marinade. To the left of the meat is a clear glass bowl containing sliced onions, which are also coated in the same reddish-brown marinade. The background is a plain, light-colored surface.

3. Zwiebeln einlegen



6. Salsa pürrieren

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**