



Tacos mit Bio-Steak und geröstetem Gemüse

dazu selbst gemachte Salsa Lizano



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 dein Bio-Steak in einer 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 767kcal, Fett 30.9g,
Kohlenhydrate 87.0g, Eiweiß 36.1g



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 aufwärmen

A photograph showing a piece of marinated meat, likely pork, and a small glass bowl containing sliced onions. The meat is covered in a reddish-brown marinade. The onions are sliced into thin rings. Both are placed on a white 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