



Tacos mit Steak in Passionsfruchtglasur

mit cremigem Rotkohl-Slaw und Mais-Salsa



ca. 30min



2 Personen

Heute kommen absolute Premium-Tacos auf deine Teller: Die saftigen Schweinerückenstreifen werden von einer feinen Glasur aus Chiliflocken und Passionsfrüchten umhüllt, dazu gibt es cremigen Rotkohl-Slaw und eine Mais-Salsa, die das Aroma von Basilikum und Koriander in sich trägt. Mit dieser extravaganten Geschmackskombination belegst du dann die Minitortillas, und fertig ist das Schlemmergericht!

Was du von uns bekommst

- 1 Dose Mais
- 1 Pck. Chipotle-Chiliflocken
- 1 Stück Rotkohl
- 2 Passionsfrüchte
- 20g Basilikum & Koriander
- 2 Schweinerückensteaks
- 8 Minitortillas mit Mais ²

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Milch ³
- 1EL Butter ³
- 3EL Mayonnaise ¹
- 1EL Tomatenketchup
- Salz
- Zucker
- Olivenöl
- Essig
- Balsamicoessig ⁴

Küchenutensilien

- 3 mittelgroße Pfannen
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sieb

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

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Schwefeldioxid und Sulphite (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 845kcal, Fett 44.5g, Kohlenhydrate 66.3g, Eiweiß 40.1g



1. Rotkohl vorbereiten

Den **Mais** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die **½ der Chiliflocken** in ca. 1EL warmem Wasser einweichen. Den **Rotkohl** in feine Streifen schneiden. 3EL Mayonnaise, 2EL Essig, 1 Prise Zucker und 1 kräftige Prise Salz verrühren, dann den **Rotkohl** dazugeben und gründlich unterheben. Bis zum Servieren beiseitestellen.



4. Fleisch braten

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und in der Maispfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 2-3Min. braten, bis es gar ist. Aus der Pfanne nehmen und 1-2Min. ruhen lassen, dann in ca. 1cm dicke Streifen schneiden und mit der **Glasur** vermengen.



2. Glasur zubereiten

Die **Passionsfrüchte** halbieren und die **Kerne samt Fruchtfleisch** mit einem Löffel herauschaben. Die **Chiliflocken samt Wasser**, die **Passionsfruchtkerne**, 1EL Ketchup, 2EL Balsamicoessig, 2EL Wasser und ½TL Zucker in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze 4-6Min. köcheln lassen, bis eine klebrige **Glasur** entsteht.



5. Tortillas erwärmen

4 Tortillas (oder mehr nach Belieben) nacheinander in einer dritten mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 15-20Sek. erwärmen. Alternativ kann auch eine Mikrowelle verwendet werden. Die **Tortillas** nach Belieben mit der **Mais-Salsa**, dem **Rotkohl** und dem **Fleisch** belegen und servieren.



3. Mais-Salsa pürieren

Den **Mais** in einer zweiten mittelgroßen Pfanne ohne Fett bei starker Hitze 4-6Min. anbraten, bis er braune Stellen bekommt. Den **Mais**, das **Basilikum**, den **Koriander**, 4EL Milch und 1EL Butter in hohes Gefäß geben und zu einer stückigen **Salsa** pürieren. Mit 1 kräftigen Prise Salz würzen.



6. Vorsicht: scharf!

Indem du die Chiliflocken in warmem Wasser einweichst, sorgst du dafür, dass man nicht nur die Schärfe, sondern auch die aromatischen Untertöne der Chiliflocken schmecken kann. Wenn Kinder mitessen, solltest du allerdings trotzdem aufpassen, dass es nicht zu scharf wird.