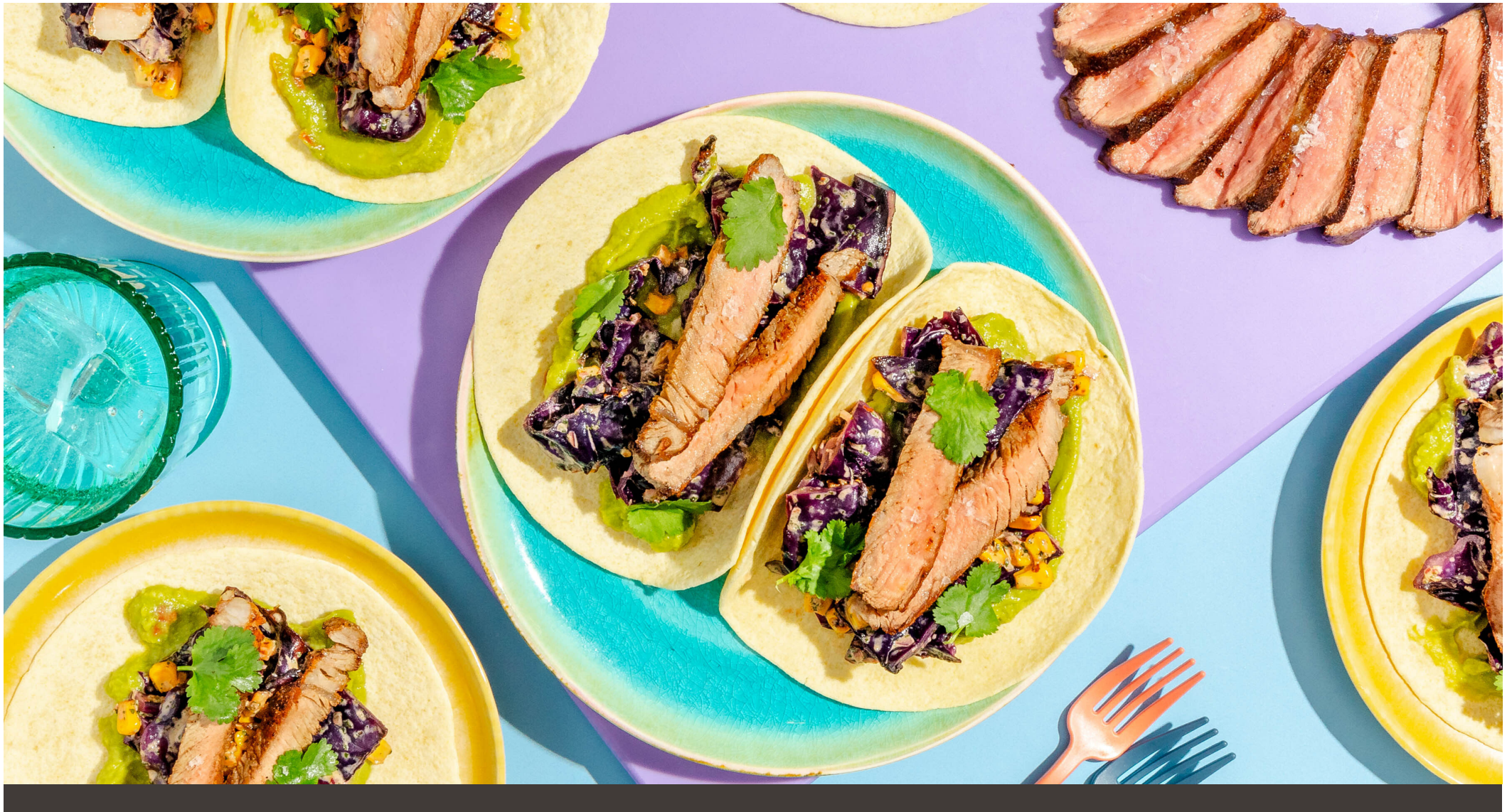




RS Bunte Tacos mit Rindersteak-Strips

dazu Guacamole und gerösteter Kohlsalat



ca. 35min



8 Portionen

Heute ist dein Tag, dein großer Tag. Um ganz genau zu sein: dein XXL-Tag! Denn egal, ob du mal wieder die gesamte Familie am Tisch zusammenbringen willst, einen geselligen Abend mit Freunden planst oder für dich selbst vorkochen willst - unsere doppelte Portion macht es möglich! Einmal kochen, zweimal genießen: Einfach, praktisch, lecker. (Dieses Rezept ergibt je nach gewählter Kochbox 4 oder 8 Portionen.)

- 2 Rotkohle
- 1 Pck. Chipotle-Chiliflocken
- 2 Dosen Mais
- 2 rote Zwiebeln
- 40g Koriander & Minze
- 24 Minitortillas mit Mais ²
- 6 Rinderhüftsteaks
- 2 Pck. Guacamole

- 6EL Mayonnaise ¹
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

- Backofen
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- 1-2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne mit Deckel
- Messbecher
- Sieb

Energie 679kcal, Fett 31.1g,
Kohlenhydrate 64.9g, Eiweiß 33.7g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Den **Rotkohl** in je 6 große Spalten schneiden. Die **½ der Chiliflocken** in 2EL warmem Wasser einweichen. Die **Kohlspalten** auf 1-2 mit Backpapier ausgelegte Bleche geben, mit 3EL Pflanzen- oder Olivenöl beträufeln und mit 1TL Salz bestreuen. Im Ofen 25-30Min. rösten, bis der **Rotkohl** gut gebräunt ist.



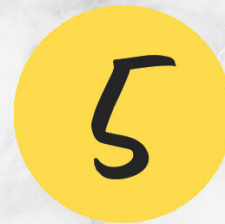
Den **Mais** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dann mit etwas Küchenkrepp so gut wie möglich trocken tupfen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und sehr fein würfeln. Die eingeweichten **Chiliflocken** mit der **Minze**, der **½ des Korianders**, 6EL Mayonnaise, 2EL Essig, ½TL Zucker und 50–80ml Wasser in einem hohen Gefäß zu einem feinen **Dressing** pürieren.



Den **Mais** in einer großen Pfanne ohne Fett bei mittlerer bis starker Hitze in 4-6Min. kräftig anbräunen. Aus der Pfanne nehmen und in eine Salatschüssel geben. Die **Tortillas** nacheinander in derselben Pfanne bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 15-20Sek. erwärmen. Aus der Pfanne nehmen und in ein Küchenhandtuch einschlagen, um sie warm zu halten.



Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei starker Hitze auf der fettigen Seite 2-4Min. anbraten, dann wenden und weitere 2-4Min. braten. Die Hitze reduzieren, die Pfanne abdecken und das **Fleisch** 1-3Min. bis zur gewünschten Garstufe garen. Aus der Pfanne nehmen und abgedeckt ruhen lassen.



Den **gerösteten Kohl** in ca. 2cm große Stücke schneiden und mit dem **Mais**, den **Zwiebeln** und dem **Dressing** zu einem **Salat** vermengen.



Das **Fleisch** in dünne Scheiben schneiden.
Das **Fleisch**, den **Salat**, die **Tortillas** und die **Guacamole** auf dem Tisch anrichten, sodass sich alle ihre **Tacos** selbst belegen können.
Den **restlichen Koriander** als Garnitur verwenden.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(235bfe13ebf007ce2eea9e689707fac7_img.jpg\)](#) [!\[\]\(bbad87fcdf5285698c00ff2227464bf2_img.jpg\)](#) [!\[\]\(f40fcf1439bdf0ff0174e7d9c96d1715_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**