



## Schweinerückensteak mit Tomatensalsa

auf würzigem Paprikareis mexikanische Art



ca. 40min



2 Portionen

Um gut mexikanisch zu essen, muss es nicht immer Chili con carne sein? Das stimmt allerdings. Schließlich kann die mexikanische Küche so viel mehr. Siehe unsere heutige Kreation: Saftiges Schweinerückensteak wird mit einer fruchtigen Tomatensalsa versehen und auf leckerem Paprikareis mit mexikanischer Gewürzmischung serviert. Ein aztekisches Festmahl, das sich sehen (und schmecken) lassen kann.

## Was du von uns bekommst

- 150g Jasminreis
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 1 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 2 Tomaten
- 2 Schweinerückensteaks

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- mittelgroße Pfanne mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

## Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 644kcal, Fett 23.4g, Kohlenhydrate 70.6g, Eiweiß 36.6g



### 1. Paprika braten

Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Den **Knoblauch** schälen und fein schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Paprika** und die **½ der Zwiebel** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze 1-2Min. braten.



### 4. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen und von beiden Seiten mit der **restlichen Gewürzmischung** und je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen, dann in einer zweiten mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 5-6Min. auf jeder Seite braten.



### 2. Reis kochen

Den **Knoblauch**, die **½ der Gewürzmischung** und 1 kräftige Prise Salz hinzugeben und ca. 1Min. duftend mitbraten. Den **Reis** und 300ml Wasser hinzugeben und zum Kochen bringen. Auf niedrige Hitze reduzieren und 10-12Min. abgedeckt köcheln lassen, bis der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



### 5. Fertigstellen & servieren

Den **Reis** mit einer Gabel auflockern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Fleisch** auf dem **Reis** anrichten und mit der **Tomatensalsa** garniert servieren.



### 3. Salsa zubereiten

2TL Wasser, 2TL Essig, je 1 Prise Zucker und Salz zu einem **Dressing** verrühren. Die **Tomaten** vierteln, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Die **Tomaten** und die **restlichen Zwiebeln** mit dem **Dressing** vermengen. Zum Einlegen beiseitestellen, dabei gelegentlich umrühren.



### 6. Sauer macht lustig

Wer möchte, kann eine Limette auspressen und anstelle des Essigs in Schritt 3 verwenden. So wird die Salsa etwas heller und spritziger.