



Vegane Steak-Tacos mit eingekochten Zwiebeln

und Röstgemüsesalsa



ca. 40min



2 Portionen

Steak-Tacos gehören in die Königsklasse des mexikanischen Streetfoods. Der Duft ist schon von Weitem zu erschnuppern und lockt massenhaft hungrige Einheimische an die Stände. Heute servierst du das vegane Steak in einer saftig 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!

Was du von uns bekommst

- 1 Karotte
- 1 Zucchini
- 1 rote Zwiebel
- 1 Jalapeño-Chilischote
- 1 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 1 Pck. getrockneter Oregano
- 2 Pck. veganes Steak ²
- 8 Minitortillas mit Mais ¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

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

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

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

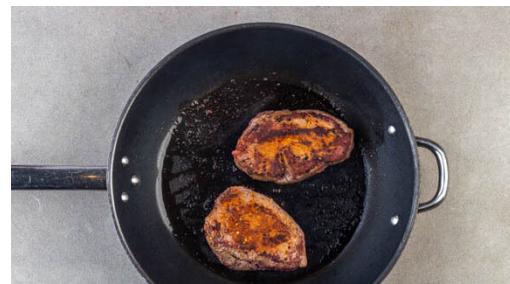
Nährwertangaben pro Portion

Energie 806kcal, Fett 31.8g, Kohlenhydrate 86.2g, Eiweiß 42.5g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Karotte** ggf. schälen und mit der **Zucchini** in ca. 1cm breite Stifte schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Die **Chilischote** längs halbieren und für weniger Schärfe ggf. entkernen.



4. Steak braten

Die **veganen Steaks** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten 3-4Min. goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen und bis zum Servieren auf einem Teller abgedeckt ruhen lassen.



2. Gemüse rösten

Die **½ der Karotten**, die **½ der Zwiebeln** und die **Chilischote** in einer kleinen Auflaufform mit der **½ der Gewürzmischung**, 1 Prise Salz und 1EL Olivenöl vermengen. Die **Zucchini** und die **übrigen Karotten** auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech mit 1EL Olivenöl, der **½ des Oregano** und 1 kräftigen Prise Salz vermengen. Alles im Ofen ca. 15Min. rösten; das Blech oben einhängen.



5. Tortillas erwärmen

Die Pfanne auswischen und **3-4 Tortillas** darin bei mittlerer bis starker Hitze ohne Öl auf jeder Seite 15-20Sek. erwärmen. Abgedeckt beiseitestellen und den Vorgang mit den **übrigen Tortillas** wiederholen.



3. Zwiebeln einlegen

Die **restlichen Zwiebeln** mit 1EL Essig und 1 Prise Salz vermengen. Die **veganen Steaks** trocken tupfen und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer sowie der **restlichen Gewürzmischung** einreiben.



6. Salsa pürieren

Das **Gemüse aus der Auflaufform** in einem hohen Gefäß mit 1EL Essig, 1EL (braunem) Zucker und 50-60ml Wasser mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz abschmecken. Die **veganen Steaks** in Tranchen schneiden, die Tranchen ggf. halbieren. Die **Tortillas** mit der **Salsa**, dem **gerösteten Gemüse**, den **Steaktranchen** und den **eingelegten Zwiebeln** belegen und servieren.