



Superfix: Vegane Steak-Tacos mit Gemüse

und einer Salsa aus gerösteten Tomaten



ca. 20min



2 Portionen

Die mexikanische Küche zählt mit zu unseren liebsten, da hier jedes Mal so viele verschiedene Aromen und bunte Farben aufeinandertreffen. Und: Besonders Tacos und Co. lassen sich unkompliziert mit den Händen verspeisen. Heute hüllen sich veganes Steak und eine bunte Gemüsepfanne bestehend aus Paprika, Zwiebeln und Mais in unsere zarten, kleinen Tortillas. Und das Beste: Die Tacos stehen im Nu auf deinem Tisch.

Was du von uns bekommst

- 2 Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 grüne Paprika
- 1 Dose Mais
- 1 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 2 Pck. veganes Steak ²
- 8 Minitortillas mit Mais ¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Mikrowelle
- 2 mittelgroße Pfannen
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sieb

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

Kochtipp

Wer keine Mikrowelle hat, kann die Tortillas auch in einer Pfanne von jeder Seite 10-15Sek. erwärmen.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 860kcal, Fett 33.2g, Kohlenhydrate 92.0g, Eiweiß 45.4g



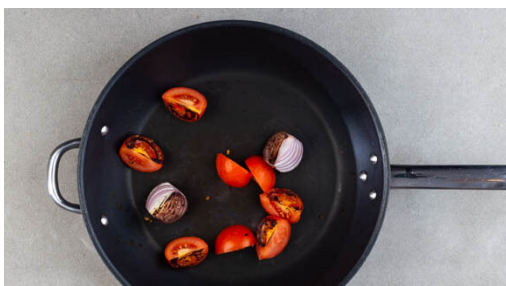
1. Gemüse schneiden

Die **Tomaten** vierteln. Die **Zwiebel** schälen und halbieren, **eine Hälfte** in feine Streifen, die **andere Hälfte** in 2 Spalten schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in sehr dünne Streifen schneiden. Den **Mais** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



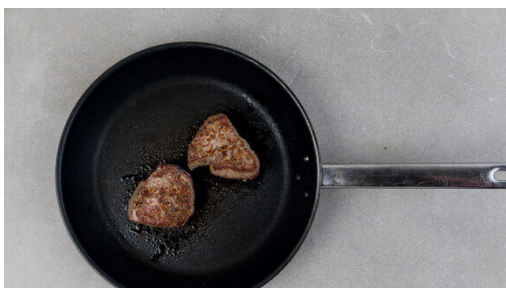
4. Salsa mixen

Die gerösteten **Tomaten** und **Zwiebeln** grob zerschneiden, dann mit der **restlichen Gewürzmischung**, ½TL Salz, 1EL Pflanzenöl und 1EL Essig in einem hohen Gefäß zu einer feinen **Salsa** pürieren. Die **Salsa** mit Salz und Pfeffer abschmecken, sie sollte aber so schon recht intensiv gewürzt sein.



2. Gemüse rösten

Die **Tomaten** und die **Zwiebelspalten** in einer mittelgroßen Pfanne ohne Fett bei starker Hitze 3-4Min. anrösten, bis sie stellenweise schwarz werden; dabei regelmäßig wenden, um sie von allen Seiten zu rösten. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.



5. Steaks braten

Die **veganen Steaks** trocken tupfen und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer einreiben. Die **veganen Steaks** in einer zweiten mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten 3-4Min. goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller abgedeckt 2-3Min. ruhen lassen.



3. Paprika & Mais braten

Die **Zwiebelstreifen**, die **Paprika**, den **Mais**, die **½ der Gewürzmischung** und 1 Prise Salz in derselben Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze unter gelegentlichem Rühren 5-6Min. anbraten.



6. Tacos füllen & servieren

Während die **Steaks** braten, die **Tortillas** aufeinanderstapeln und 25-30Sek. bei 800W in der Mikrowelle erwärmen. Die **Steaks** in feine Tranchen schneiden. Die **Tortillas** mit den **Steaktranchen** und dem **Paprikagemüse** füllen und mit der **Salsa** beträufelt servieren.