



## Tortillas mit Schweinefleisch Peking-Art

mit frischer Gurke und Hoisinsauce



ca. 25min



2 Personen

Wie Yin und Yang ergänzen sich die Zutaten deiner Tortillas zu einer perfekt ausbalancierten Mahlzeit. Schmackiges Schweinesteak wird in aromatischen chinesischen Gewürzen gebraten und harmoniert wunderbar mit knackigen Erdnüssen, Frühlingszwiebeln und, wer mag, pikanter Peperoni. Eisbergsalat und saftige Gurke sorgen als kühlende Elemente für frische Abwechslung, würzige und süße Nuancen findest du in der Hoisinsauce.



- 1 Packung Schweinerückensteak
- 1 Päckchen chinesisches 5-Gewürze-Pulver
- 50ml Hoisinsauce <sup>1,6,11</sup>
- 1 Minigurke
- 1 Päckchen Sesamöl <sup>11</sup>
- 1 Eisbergsalat
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Packung Tortillas <sup>1</sup>
- 25ml Sojasauce <sup>1,6</sup>
- 25g Erdnüsse, geröstet & gesalzen <sup>5</sup>
- 10g Schnittknoblauch
- 1 rote Peperoni

- Salz und Pfeffer
- Honig oder Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

- Backofen
- mittelgroße Pfanne
- Alufolie

Energie 678kcal, Fett 26.8g,  
Kohlenhydrate 49.0g, Eiweiß 41.4g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Das **Fleisch** trocken tupfen, in mundgerechte Stücke schneiden und mit der **1/2 der Gewürzmischung** einreiben. Die **Hoisinsauce** mit 2EL Wasser verrühren.



Das **Fleisch** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl und 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze 6-8Min. goldbraun anbraten. **4 Tortillas** in Alufolie wickeln und 3-4Min. im Ofen erwärmen.



Die **Gurke** längs halbieren und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden, anschließend diese der Länge nach in dünne Stifte schneiden und mit dem **Sesamöl** und 1 Prise Salz vermengen.






Die **Sojasauce** mit 1EL (hellem) Essig, 1EL Wasser und 1TL Honig oder Zucker zu einem **Dressing** verrühren. Die **Erdnüsse** grob hacken. Den **Schnittknoblauch** und die **Peperoni** in feine Ringe schneiden.



Den **Salat** halbieren und **eine Hälfte** in dünne Streifen schneiden. Der **übrige Salat** wird für dieses Rezept nicht benötigt. Die **Lauchzwiebel** in dünne Ringe schneiden.



Die **Salatstreifen** mit dem **Dressing**, den **Erdnüssen** und dem **Schnittknoblauch** vermengen. Die **Tortillas** nach Belieben mit der **Hoisinsauce** bestreichen und mit dem **Salat**, den **Gurken** und dem **Fleisch** belegen. Mit den **Lauchzwiebeln** und der **Peperoni** garnieren und servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an.    **#marleyspooning**