



Steak Tacos

Zutaten

- 500 g Rindersteaks
- 1 Beutel MAGGI Food Travel Fix für Tex-Mex Chili Con Carne
- 4 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 300 g Strauchtomaten
- 200 g rote Zwiebeln
- 2 Stück Knoblauchzehe(n)
- 1 EL glatte Petersilie (gehackt)
- 6 EL Zitronen- oder Limettensaft
- 8 TL MAGGI Würze Hot
- etwas Zucker
- 400 g reife Avocados
- 200 g Crème fraîche
- 200 g weiche Tortilla-Fladen

Zubereitung

1. Rindersteaks etwas flach klopfen. MAGGI Food Travel Fix für Tex Mex Chili con Carne mit 3 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl verrühren, die Steaks gut damit einreiben und mind. 30 Min. marinieren.
2. Pico de Gallo (mexikanische Salsa): Tomaten waschen, halbieren, den Blütenansatz entfernen, entkernen (Entkerntes beiseite stellen) und in kleine Würfel schneiden. 100 g rote Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. 1 Knoblauchzehe schälen und pressen. Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie mit 5 EL Limettensaft, 3 TL MAGGI Würze HOT, Zucker und Salz vermischen.
3. Guacamole: Avocados halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch aus den Schalen lösen. Mit 1 EL Limettensaft und einer Gabel zerdrücken. 100 g rote Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. 1 Knoblauchzehe schälen und pressen. Alles mit 5 TL MAGGI Würze HOT und etwas Salz vermischen.
4. 8 Super weiche mini Tortillas (Durchmesser 14 cm) nach Packungsanweisung zubereiten. In einer Pfanne oder auf dem Grill 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und die Steaks medium braten. Herausnehmen und in kleine Würfel schneiden.
5. Tacos mit Steakwürfeln belegen, Pico de Gallo, Guacamole und Crème fraîche daraufgeben und genießen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	21 g
Energie	379 kcal
Fett	24 g

🕒 35 Minuten

⊕ 8 Stück

Protein19 g