



Fajitas

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

8	Weizentortillas	650 g	Rinderhüfte
3	Paprika (je rot, grün, gelb)	4	Jalapenos
2	rote Zwiebeln	1 TL	Chili Flocken
1 TL	Cumin	1 TL	Paprikapulver
1 TL	Knoblauchpulver	1 EL	Oregano, getrocknet
4 EL	Pflanzenöl		Salz & Pfeffer
	Pico de gallo:	2	Tomaten
½	Zwiebel	4 Stängel	Koriander
	Saft ¼ Limette	1 Prise	Salz & Pfeffer
	Guacamole:	1	Avocado
½	Zwiebel	2 Stängel	Koriander
	Saft ¼ Limette	1 Prise	Salz & Pfeffer

Zubereitung

Zubereitung

Für die Pico de gallo Zwiebel und Tomatenfleisch ohne Kerne würfeln und mit gehacktem Koriander, Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Guacamole Avocadowürfel in einer Schüssel mit der Gabel zerquetschen. Die Zwiebel würfeln, den Koriander hacken und mit Limettensaft, Salz und Pfeffer vermengen. Die Salsas im Kühlschrank kaltstellen.

Die Chiliflocken, Oregano und alle Gewürze mit einem Teelöffel Salz und einer Prise Pfeffer mischen.

Paprika und Zwiebeln in Streifen schneiden.

Die Rinderhüfte in Streifen schneiden und scharf anbraten. Paprika und Zwiebel zugeben und mit braten.

Alles mit der angemischten Würzmischung würzen.

Tortilla in der Pfanne oder Mikrowelle erwärmen und Fajitas mit Salsas und Tortillas servieren.

