



## Taco Shells mit Steakstreifen

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

20 Portionen

20	Stück Schweinesteak (150-180g)	Honig
5 EL	Tomatenmark	3 EL roter Pfeffer
3 EL	Paprikapulver	8 kleine Chilis, getrocknet
	Olivenöl	60 Stück Taco Shells
30	Eiertomaten	5 rote Zwiebeln
5	rote Chilis, frisch	10 Limetten
2,5 EL	brauner Zucker	1 Bund Minzblätter
1	Bund Koriandergrün	Salz und Pfeffer
300 g	Gruyere gerieben	

### Zubereitung

Tomatenmark, Honig, roter Pfeffer, Paprikapulver und zerstoßene, getrocknete Chilis zu einer Marinade verrühren.

Die Schweinesteaks in Streifen schneiden und marinieren.

Die Tomaten und Zwiebeln würfeln. Frische Chilis entkernen und hacken. Den Koriander hacken und 5 Limetten auspressen.

Tomaten, Chilis, Limettensaft, Koriander und Zucker in einer Pfanne aufkochen lassen. Anschließend vom Herd nehmen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und 20 Min ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die marinierten Steakstreifen in Öl anbraten.

Die restlichen Limetten vierteln. Die Minze in Chiffonade schneiden.

Die Taco Shells mit Fleisch und Tomatensalsa füllen, etwas Gruyere darüber geben und mit Minze und Limetten viertel garnieren.