

Gefüllte Tortillafladen

Zutaten:

- 250g Rindfleisch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Limette
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Paprikapulver
- 1 Msp. Thymian
- 2 Paprikaschoten
- 2 Zwiebeln
- 125g Saure Sahne
- Salz
- Pfeffer
- 1 Bund Koriander
- 1 Tomate
- 4 Tortillafladen





Zubereitung:

Rindfleisch in etwa 1 cm dicke Streifen schneiden.

Knoblauch schälen und hacken. 3 EL Saft aus der Limette pressen. Knoblauch und 1 1/2 EL Limettensaft in einer Schüssel mit 1 EL Öl, Paprikapulver und Thymian verrühren.

Fleisch in die Sauce geben und gut verrühren, mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen (marinieren).

Inzwischen Paprikaschoten vierteln, entkernen, waschen und in Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden.

Restliches Öl in einer schweren Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Paprika darin unter Rühren in rund 20 Minuten weichdünsten.

Saure Sahne, restlichen Limettensaft, Salz und Pfeffer verrühren. Koriander waschen, trockenschütteln, Blätter abzupfen, hacken und die Hälfte unter die saure Sahne rühren.

Die Tomate waschen, vierteln, entkernen und in Streifen schneiden, gegen Ende der Garzeit zum Gemüse geben und weitere 2 Minuten garen. Die Tortillas im Ofen oder in der Mikrowelle kurz erwärmen.

Eine schwere Grillpfanne stark erhitzen. Das Fleisch darin rundherum 3-4 Minuten kräftig anbraten.

Fleisch und Gemüse auf die Tortillafladen verteilen.

Restlichen Koriander auf dem Gemüse verteilen, die Tortillas aufrollen und sofort mit der Koriandercreme servieren.