

# Fajitas mit Rindfleisch

500 g Rumpsteak  
1 Chilischote  
2 Knoblauchzehen  
1 Bund Koriander  
4 EL Olivenöl  
2 EL Limettensaft  
 $\frac{1}{2}$  TL Chilipulver  
 $\frac{1}{2}$  TL Paprikapulver  
 $\frac{1}{2}$  TL Kreuzkümmel  
Salz & Pfeffer  
1 Gemüsezwiebel  
1-2 Tomaten  
 $\frac{1}{2}$  Eisbergsalat  
1 Paprika  
6-8 Weizentortillas  
6-8 EL Salsa-Soße  
150 g Cheddar



**Martina Ruck**  
selbständige Beraterin  
[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)  
[info@ofenzauberei.de](mailto:info@ofenzauberei.de)

Chilischote, Knoblauchzehen und Korianderblätter fein hacken, mit Olivenöl, Limettensaft, Chilipulver, Paprikapulver, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer vermischen. Rumpsteak in Streifen schneiden und in der Marinade eingelegt **ca. 4 Stunden** im Kühlschrank ziehen lassen.

Gemüsezwiebel halbieren und in Streifen schneiden.  
Fleisch abtropfen lassen und in der heißen Pfanne kräftig anbraten.  
Zwiebelstreifen zugeben und **ca. 5 min.** mit andünsten lassen.

Tomaten würfeln, Paprika und Eisbergsalat in Streifen schneiden.  
Cheddar mit der groben Microplane reiben.

Tortillas mit dem kleinen Streicher mit Salsasoße bestreichen, mit angebratenem Fleisch, Salat, Paprika, Tomaten sowie etwas Käse belegen und aufrollen.  
Nebeneinander in den großen Ofenzauberer legen, mit etwas Cheddar bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei **200 Grad Ober-/Unterhitze** auf mittlerer Schiene **ca. 10 min.** überbacken. Mit saurer Sahne oder Guacamole servieren.