Rezept

Geröstete Tortillas mit Rindfleisch

Ein Rezept von Geröstete Tortillas mit Rindfleisch, am 19.06.2025

Zutaten

Für den Teig

- **500 g** mex. Maismehl (mex. Laden oder online)
- **¼ TL** Salz

Für den Belag

- **300 g** Roastbeef
- **1** Zwiebel
- **200 g** Oaxaca-Käse (mex. Laden oder online; ersatzweise Gouda)
- **430 g** Bohnenmus (Frijoles refritos; mex. Laden oder online)
- **3** Tomaten
- **2** kleine Avocados
- **150 g** Feta-Schafskäse
- **2 EL** Öl
- **1 TL** Salz
- **200 g** Salsa roja (selbst gemacht oder aus der Dose, mex. Laden oder online; ersatzweise Salsa verde)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 1140 kcal, 52 g F, 40 g EW, 113 g KH

Zubereitung

1. Für den Teig Maismehl, Salz und 400 ml lauwarmes Wasser verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt mind. 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Inzwischen das Roastbeef in 2 cm große Würfel schneiden. Die Tomaten waschen, vierteln und in Würfel schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Avocados halbieren, die Kerne entfernen, das Fruchtfleisch herauslösen und in Scheiben schneiden. Den Oaxaca-Käse zuerst in dünne Scheiben und diese in feine Streifen schneiden. Den Feta zerbröseln.

3. Einen großen Gefrierbeutel zu zwei Bögen auseinanderschneiden. Den Teig zu einer dicken Rolle formen und in zwölf gleich große Stücke schneiden. Die Teigstücke nacheinander zwischen den beiden Gefrierbeutelbögen zu Kreisen von ca. 30 cm Ø ausrollen.

4. Eine große Pfanne erhitzen und die Teigfladen darin nacheinander auf jeder Seite in ca. 1 Min. leicht braun backen. Anschließend die Tortillas erneut nacheinander in die Pfanne geben und knusprig braten.

5. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Roastbeef darin braun anbraten.

6. Die Tortillas mit dem Bohnenmus bestreichen, Fleisch, Tomate, Zwiebel und Avocados darauf verteilen.