Rezept

Rindfleischstreifen mit Paprika

Ein Rezept von Rindfleischstreifen mit Paprika, am 25.05.2025

Zutaten

1	Zwiebel
1	rote Paprika
100 g	Chorizo zum Braten
2 TL	Öl
½ TL	Pfeffer
16	Mais-Tortillas (15 cm Ø; mex. Laden oder online)
1	grüne Paprika
400 g	Rinderrouladen
100 g	durchwachsener Speck
1 TL	Salz
300 g	Gouda (ersatzweise Emmentaler oder Mozzarella)
250 g	Guacamole (selbst gemacht oder aus dem Glas)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 900 kcal, 40 g F, 47 g EW, 80 g KH

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Paprika waschen, halbieren, weiße Trennwände und Kerne entfernen, die Hälften in Würfel schneiden. Das Fleisch in dünne Streifen schneiden. Die Chorizos von der Haut befreien und in Würfel schneiden. Den Speck ebenfalls in Würfel schneiden.

2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch, Speck und Chorizos darin 5 Min. anbraten, bis das Fett ausgetreten ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel und Paprika ca. 10 Min. mitbraten, bis die Paprika weich sind.

3. Den Käse in kleine Würfel schneiden, hinzufügen und zugedeckt schmelzen lassen.

4. Die Tortillas in einer weiteren Pfanne auf beiden Seiten erhitzen. Die Tortillas mit der Rindfleisch-Paprika-Mischung und mit Guacamole belegen.