

Rezept

Tex-Mex-Pfanne

Ein Rezept von Tex-Mex-Pfanne, am 27.04.2024

Zutaten

150 g Rindfleisch (Oberschale)	1 EL Rapsöl
250 g grüne TK-Bohnen	250 g Kidneybohnen (aus der Dose)
250 g Mais (aus der Dose)	200 ml Instant-Gemüsebrühe
1/2 TL getrocknetes Bohnenkraut	Salz
Pfeffer	1 große Prise rosenscharfes Paprikapulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Das Rindfleisch mit Küchenpapier trocken tupfen und in schmale Streifen schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten bei starker Hitze ca. 2 Min. anbraten.

2. Die grünen Bohnen, Kidneybohnen und den Mais mit der Gemüsebrühe und dem Bohnenkraut zum Fleisch geben und alles ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze offen köcheln lassen.

3. Die Tex-Mex-Pfanne mit Salz, Pfeffer und dem Paprikapulver pikant abschmecken.