

Reis-Rinderfilet Wraps

Die Reis-Rinderfilet Wraps sind bei Jung und Alt beliebt. Das ursprünglich Mexikanische Gericht ist mittlerweile auch in unseren Küchen angekommen.

Verfasser: kochrezepte.at

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

120 g	Langkornreis
	Salz und Pfeffer (aus der Mühle)
2 EL	Olivenöl
1 Stk.	Zwiebel
0.5 Stk.	Gelbe Paprika
0.5 Stk.	Rote Paprika
1 Stk.	Knoblauchzehe
300 g	
1 TL	Paprikapulver (scharf)
4 Stk.	Mais-Wraps

Zubereitung

1. **Reis-Rinderfilet Wraps** sind köstlich und einfach in der Zubereitung. Dafür den Langkornreis reichlich in Salzwasser nach Packungsanleitung kochen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und fein geschnittenen Zwiebel Würfel glasig dünsten. Paprika fein schneiden, Knoblauch schälen, zerkleinern und kurz mitdünsten. Den gar gekochten Reis unterheben und abkühlen lassen.
2. In einer weitere Pfanne Olivenöl erhitzen und die Rinderfiletstreifen kurz braten. Mit Salz, Pfeffer und scharfem Paprikapulver würzen. Das Fleisch auch abkühlen lassen.
3. Die Wraps Füllung gleichmäßig auf die Mais Wraps verteilen und dabei die Ränder frei lassen. Aufrollen und die überstehenden Enden einklappen. Die Wraps in der Mitte schräg mit einem Messer halbieren und auf einen Teller servieren.

Tipp

Dazu frischen Kopfsalat oder Tomatensalat reichen.