Texanische Fajitas

Dieses Rezept hat es in sich: Bunte Texanische Fajitas sorgen für aromatischen Genuss aus Mexiko.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

2 Stk.	Tortillas (fertige)
360 g	Rinderfilet
0.5 Stk.	Limetten (den Saft davon)
1 Schuss	Tequila
1 Schuss	Curacao
2 EL	Sauerrahm
120 g	Tomaten
50 g	Guacamole ((Avocadocreme))
2 EL	Salsa
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Sonnenblumenöl (zum Braten)

Zubereitung

1. Für Texanische Fajitas das Rindsfilet in schmale Streifen schneiden. Aus Limettensaft, Tequila und Curacao eine Marinade rühren und das Fleisch darin 1 Stunde lang ziehen lassen. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und das Fleisch darin scharf anbraten. Salzen, pfeffern, herausnehmen und warm halten.

2. Tortillas in einer beschichteten Pfanne ohne Öl (alternativ: Mikrowelle) kurz erwärmen und mit Sauerrahm bestreichen. Tomaten und Rindfleisch darauf verteilen. Guacamole und Salsa darüber geben. Tortillas einrollen und sofort servieren.

Tipp

Nach Belieben können Texanische Fajitas mit frischem Salat, fein gehackten Zwiebeln, Chili und/oder Knoblauch verfeinert werden.