



Leckerer Taco mit Rinderfilet, Feta & Koriander



Zutaten

Menge

4	große Maistortillas
100 g	Schafskäse
1 TL	Kurkuma
1 kleines Bund	Koriander
200 g	Rinderfilet
½ TL	Salz
3 EL	Öl
1	kleine weiße Zwiebel

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 25 Min.

pro Portion: 974 kJ, 233 kcal, 6,7 g Kohlenhydrate, 15,6 g Eiweiß, 16,1 g Fett, 42,8 mg Cholesterin, 0,3 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

schnell

Zubereitung

Tacos kommen ursprünglich aus Mexico, sind aber mittlerweile auf der ganzen Welt beliebt. Kein Wunder, denn Tacos sind auch einfach mega lecker und echt schnell gemacht sind! Für die Taco Shells hängen wir marinierte Tortillas über ein Rost und lassen sie im Ofen knusprig werden. Durch die Marinade aus Kurkuma, Öl und Salz kriegen die Taco Shells ihre typisch gelbliche Farbe. Die fertigen Shells befüllen wir mit scharf angebratenem Rinderfilet, Zwiebeln und Schafskäse. Getoppt mit etwas Koriander ist der fertige Taco wirklich super lecker! Probier's unbedingt auch mal aus, so easy geht's:

Step 1:

Steche aus den Maistortillas kleinere Tortillas aus. Dann aus Kurkuma, ½ TL Salz und 2 EL Öl eine Marinade rühren und die Tortillas damit einstreichen. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Dann die Tortillas in ein Gitter hängen, das Gitter in den Backofen stellen und etwa 10 Minuten backen, bis sie knusprig sind.

Step 2:

Schneide das Rindfleisch in kleine Würfel. Erhitze etwas Öl in einer Pfanne und brate die Würfel darin, bis sie knusprig sind. Das Rindfleisch salzen und pfeffern. Die Zwiebel würfeln, den Käse ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die Korianderblätter zupfen. Die Zutaten in die Tacos geben und servieren.