



# FAJITAS MIT EXTRA RINDERSTEAK,

Paprika, Pilzen, scharfer Soße und Limettenschmand



## EXTRA LECKERBISEN

RINDERSTEAK



Rinderhüftsteak



rauchiges Gewürz



rote Chilischote



rote Zwiebel



Tomate



Knoblauchzehe



gelbe Paprika



Tomatenmark



rote Paprika



Weizentortillas



Tex-Mex-Käsemischung



Portobello-Pilze



Gewürzmischung „Piri Piri“



Limette



Schmand

+  
12

- 20 [25 | 30] Min.
- 30 [35 | 40] Min.
- Stufe 2
- Thermomix hilft
- Tag 1 – 5 kochen

Extra Leckerbissen! Unsere Fajitas mit Paprika und Pilzen zählen sowieso schon zu Deinen liebsten Rezepten. Mit einer Extraportion saftigen Rinderfiletstreifen wird daraus aber noch mal ein ganz besonderes Geschmackserlebnis! Deine selbst gemachte Soße punktet dabei mit rauchigen Röstaromen von Paprika, Tomate und Knoblauch. Und: Du pürierst sie in 20 Sek. in Deinem Thermomix®. Guten Appetit!





# LOS GEHT'S

Wasche **Obst** und **Gemüse** ab und tupfe das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken.  
Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **1 Auflaufform**, **2 große Pfannen** (mit **Deckel**) und **2 kleine Schüsseln**.



## 1 FÜR DIE SOSSE

**Knoblauch** und **rote Zwiebel** abziehen, **Zwiebel** vierteln.  
**Tomate** halbieren und Strunk entfernen.  
**Chili** längs halbieren und Kerne entfernen (*Vorsicht: scharf!*).



## 2 BACKEN

**Tomaten-** und **Chilihälften** mit den Schnittkanten nach unten in einer kleinen, gefetteten Auflaufform verteilen. **Zwiebelviertel** und **Knoblauch** zugeben, mit 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Olivenöl\*** beträufeln und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen. **Soßengemüse** auf der mittleren Schiene im Backofen ca. 15 – 20 Min. backen und mit dem Rezept fortfahren. **★TIPP:** Stelle Deinen Backofen in den letzten 5 Min. auf Grillfunktion, damit mehr Röstaromen entstehen.



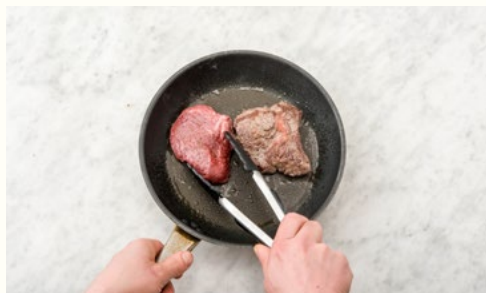
## 3 FÜR DIE FAJITA-PFANNE

**Paprikas** halbieren, Kerngehäuse entfernen und **Paprikahälften** in dünne Streifen schneiden. **Portobello-Pilze** in dünne Scheiben schneiden. In eine große Pfanne 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl\*** geben und gut erhitzen. **Paprikastreifen** und **Pilzstreifen** darin scharf anbraten, dann Hitze reduzieren, ca. 10 Min. auf kleiner Hitze fertig garen und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen. Währenddessen **Dip** und scharfe **Soße** zubereiten und die **Steaks** braten.



## 4 SCHARFE SOSSE & DIP

Auflaufform aus dem Ofen holen. Gebackenes **Gemüse**, **Gewürzmischung**, ½ EL [¾ EL | 1 EL] **Weißweinessig\*** und 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Tomatenmark** in den Mixtopf geben und **20 Sek./Stufe 6** zu einer **Soße** pürieren. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.  
**★TIPP:** Wenn die Soße zu fest wird, einfach ein wenig Wasser zufügen.  
**Limette** in Spalten schneiden.  
**Schmand** mit **Salz\***, **Pfeffer\*** und einigen Tropfen **Limettensaft** abschmecken.



## 5 STEAKS BRATEN

**Rindersteaks** mit **rauchigem Gewürz** und **Salz\*** würzen. In einer zweiten großen Pfanne 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl\*** auf hoher Stufe erwärmen, **Steaks** je Seite 1 – 2 Min. für rare, 2 – 3 Min. für medium oder 3 – 4 Min. für well done braten. Währenddessen **Tortillas** im noch warmen Ofen für 1 – 2 Min. erwärmen.



## 6 ANRICHTEN

**Steaks** in Streifen schneiden. **Tortillas** auf Teller verteilen und scharfe **Soße** darauf verstreichen. **Fajita-Gemüse** und **Steakstreifen** obenauf geben, mit **Käsemischung** bestreuen, mit **Limettenschmand** toppen und mit **Limettenspalten** genießen.

# 2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Knoblauchzehe ES	1	1	2
rote Zwiebel ES	1	1	2
Tomate BE   NL	1	1	2
rote Chilischote NL   ES	½ ☉	¾ ☉	1
gelbe Paprika BE   NL	1	1	2
rote Paprika BE   NL	1	1 (groß)	2
Portobello-Pilze	2	3	4
Gewürzmischung „Piri Piri“	4 g	6 g	8 g
Tomatenmark	1 EL ☉	1½ EL ☉	2 EL
Limette BR   MX	¾ ☉	1	2
Schmand 5)	112g ☉	150 g	300 g
Rinderhüftsteak	250 g	375 g	500 g
rauchiges Gewürz 4)	1 g	1 g	2 g
Weizentortillas 1) 8)	8	12	16
Tex-Mex-Käsemischung 5)	50 g	75 g	100 g
Olivenöl* für Schritt 2, 3 und 5	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 EL
Weißweinessig* 1) 11)	½ EL	¾ EL	1 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

\* Gut, im Haus zu haben.  
☉ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 750 g)
Brennwert	534 kJ/128 kcal	3.994 kJ/955 kcal
Fett	5 g	37 g
– davon ges. Fettsäuren	1 g	10 g
Kohlenhydrate	11 g	81 g
– davon Zucker	5 g	38 g
Eiweiß	7 g	53 g
Salz	1 g	3 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

### ALLERGENE

1) Glutenhaltiges Getreide 4) Senf 5) Milch 8) Sesamsamen  
11) Schwefeldioxid und Sulfite

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

### URSPRUNGSLÄNDER

ES: Spanien BE: Belgien NL: Niederlande BR: Brasilien  
MX: Mexiko

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de  
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!