



Steak Tacos

Zutaten

- Weizen Tortilla
- Mozzarella gerieben
- 1 1/2 bunte Paprika
- 1 Zwiebel
- 1 Rumpsteak
- Öl
- Salsa Soße

Zubereitung

1. Zwiebeln und Paprika in Streifen schneiden. Die Zwiebeln mit etwas Öl auf der Teppanyakiplatte anbraten (nicht zu heiß) und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Das Rumpsteak ebenfalls in dünne Streifen schneiden (gegen die Faser). Das Fleisch mit Salz, Pfeffer, 1 EL Öl und BBQ-RUB marinieren. **BBQ-RUB:** fertige Gewürzmischung kaufen oder ganz einfach selbst herstellen.
3. Paprika ebenfalls mit auf die Teppanyakiplatte geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas anbraten lassen und alles auf den hinteren Teil der Platte schieben. Beim hintere Kochfeld die Hitze reduzieren und beim vorderen Feld volle Hitze einstellen. Darauf nun das Rumpsteak anbraten.
4. Tortilla in einer Pfanne erwärmen und mit Mozzarella bestreuen. Angebratenes Fleisch, Zwiebeln und Paprika auf den Wrap geben und den Tortilla zu einer Rolle falten.
5. Optional noch ein mal auf der Teppanyakiplatte von allen Seiten kurz groß anbraten. Mit Salsa-Dip servieren. Guten Appetit!



Die besten
Rezepte von:

Bernd Zehner

