



FAJITAS MIT EXTRA PIRI-PIRI-STEAKSTREIFEN, Pilzen, scharfer Soße und Limettenschmand



EXTRA LECKERBISSEN

STEAKSTREIFEN



rote Zwiebel



Tomaten



gelbe Paprika



rote Paprika



Tortilla-Wraps



Käse-Mix



Limette



Schmand



Joghurt



Sambal Oelek



Champignons



Rinderhüftsteaks



Gewürzmischung
„Piri Piri“

25 [25 | 25] Min. 30 [30 | 35] Min.

Stufe 2 Thermomix hilft

Tag 1 - 5 kochen

Extra Leckerbissen! Unsere Fajitas mit Paprika & Pilzen zählen sowieso schon zu Deinen liebsten Rezepten. Mit einer extra Portion saftigen Piri-Piri-Steakstreifen wird daraus aber nochmal ein ganz besonderes Geschmackserlebnis! Und: Damit Du schnell mit dem Kochen fertig wirst, hast Du den besten Küchenhelfer - Deinen Thermomix®. Guten Appetit!

thermomix

Wasche das **Gemüse** ab und tupfe das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken.

Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.

Neben dem **Thermomix*** benötigst Du **1 Backblech** mit **Backpapier**, **2 kleine Schüsseln** und **1 große Pfanne**.



1 GEMÜSE SCHNEIDEN

Rote Zwiebel halbieren und abziehen. Eine **Hälfte** in dünne Streifen schneiden.

Gelbe und **rote Paprika** halbieren, Strunk und Kerngehäuse entfernen und **Paprikahälften** in 1 cm dünne Streifen schneiden.

Champignons je nach Größe vierteln oder achteln.



2 BACKEN & MARINIEREN

Paprika- und **Zwiebelstreifen** zusammen mit den **Champignons** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, mit 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl*** beträufeln, mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen und für 18 – 20 Min. backen, bis das **Gemüse** weich ist.

Steaks in 1 cm dicke Streifen schneiden und in einer kleinen Schüssel zusammen mit der **Gewürzmischung „Piri Piri“**, **Salz*** und **Pfeffer*** marinieren.



3 FÜR DIE TOMATEN

Limette heiß abwaschen, Schale fein abreiben und **Limette** in Spalten schneiden.

Restliche **Zwiebel** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen. **Zwiebelwürfel** mit dem **Saft** von 1 – 2 **Limettenspalten** würzen.

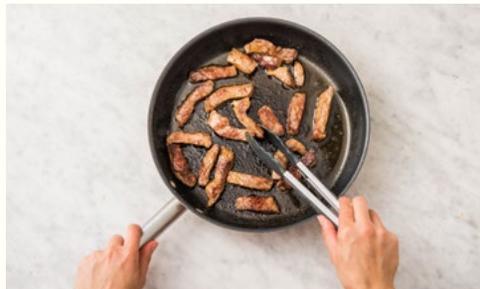
Tomaten halbieren, Strunk entfernen, **Tomatenhälften** in kleine Würfel schneiden und zu den **Zwiebeln** geben. Mit 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl***, **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.



4 DIPS ZUBEREITEN

Schmand, 1 TL [1½ TL | 2 TL] **Limettenabrieb**, **Salz***, **Pfeffer*** und einige Tropfen **Limettensaft** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 4** mischen und in eine kleine Schüssel umfüllen.

In einer weiteren kleinen Schüssel **Sambal Oelek** (**Achtung: scharf!**) mit **Joghurt** verrühren. **Dip** mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.



5 STEAKS BRATEN

1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl*** in einer großen Pfanne erhitzen und marinierte **Steakstreifen** darin für 3 – 5 Min. bis zum gewünschten Garpunkt anbraten.

Tortillas im Backofen für 1 – 2 Min. erwärmen.



6 ANRICHTEN

Tortillas auf Teller verteilen und scharfe **Soße** gleichmäßig darauf verstreichen. **Ofengemüse** und **Steakstreifen** darübergeben, mit **Käse** und **Tomatenwürfeln** bestreuen und mit **Limettenschmand** toppen. **Tortillas** mit **Limettenspalten** genießen.

Guten Appetit!

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
rote Zwiebel DE	1	2	2
gelbe Paprika PL NL	1	1	2
rote Paprika PL NL	1	2	2
Champignons	150 g	200 g	300 g
Rinderhüftsteaks	250 g	375 g	500 g
Gewürzmischung „Piri Piri“	2 g ☞	3 g ☞	4 g
Limette BR MX	1	1	2
Tomaten PL NL	2	3	4
Schmand 5)	150 g	150 g	300 g
Sambal Oelek	15 ml	15 ml	30 ml
Joghurt 5)	75 g	100 g	150 g
Tortilla-Wraps 1) 8)	8	12	16
Käse-Mix 5)	50 g	75 g	100 g
(Oliven-)Öl* für Schritt 2, 3 und 5)	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 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. 800 g)
Brennwert	474 kJ/113 kcal	3.450 kJ/825 kcal
Fett	5 g	34 g
– davon ges. Fettsäuren	1 g	10 g
Kohlenhydrate	11 g	84 g
– davon Zucker	3 g	25 g
Eiweiß	3 g	25 g
Salz	1 g	4 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 5) Milch 8) Sesamsamen

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

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland PL: Polen NL: Niederlande BR: Brasilien MX: Mexiko

#HelloFreshDE

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