TACOS SWEET-SOUR

Tacos süß-sauer mit unserem Simply Good Gartenzauber aus knackigen Frisée, roten Rüben und Rucola. Wer kann (und will) da schon widerstehen?

ZEITSCHÄTZUNG	SCHWIERIGKEIT	ERNÄHRUNG
35 MIN	KRIEG ICH HIN	ALLESESSER

DAS BRAUCHST DU

für 2 Portionen:

- 1 Pkg. Simply Good Gartenzauber
- 4 Maistortillas
- 200g Rinder-Hüftsteak
- 6 bunte Tomaten
- 2 EL Ahornsirup
- 2 EL Agavendicksaft
- 1 EL Sojasoße
- 1/2 Limette
- 1 rote Zwiebel
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl
- Sour Cream:
- 100g Sauerrahm
- 100g Creme-Fraiche
- 1 EL Essig
- Petersilie
- Salz

SO GELINGT'S DIR

1

Ahornsirup, Agavendicksaft und Sojasoße mit Limettensaft, Salz und Pfeffer vermengen.

2

Rinder-Steak würfeln, mit Marinade bestreichen und für 5 Minuten ziehen lassen.

3

Für die Sour-Cream Petersilie fein hacken und mit den restlichen Zutaten vermengen.

4

Tomaten und Zwiebel würfeln und mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

© Delikatessa Lebensmittel-Handels- und Erzeugungs-Gesellschaft m.b.H., 2024. All rights reserved.

ERHÄLTLICH BEI: BILLA & BILLA PLUS ADEG Sutterlüty

5

Rindfleischwürfel in einer Pfanne mit etwas Öl scharf anbraten.

6

Anschließend die Tortillas von beiden Seiten je 1-2 Minuten mit etwas Olivenöl braten, bis sie goldbraun und knusprig sind.

7

Zum Servieren die Tortillas mit Simply Good Gartenzauber, Tomaten-Mix und Fleisch füllen. Mit Sour-Cream und frischer Petersilie verfeinern.

© Delikatessa Lebensmittel-Handels- und Erzeugungs-Gesellschaft m.b.H., 2024. All rights reserved.

ERHÄLTLICH BEI: