

# Beeffajitas



Mit Beef, Bohnenmus, Salsa, Sourcream, Cheddarkäse und Eisbergsalat gefüllte Maistortillas

- Vorbereitungszeit ca. 60 Minuten
- Backzeit ca. 15 Minuten



## Werkzeug

- Messer, Brett
- Schüsseln
- große Bratpfanne

## Zutaten

- 8 Maistortillas
- Fajitagewürzmischung aus (2 TL Pfeffer, 2 TL Kreuzkümmel, 2 TL Salz, 1 TL Senfkörner, 1 TL Koriander, 1 TL Paprika süß, 1/2 TL Zimt)
- 300g Geschnetzeltes vom Rind
- 2 Paprika
- 2 kleine Zwiebeln
- 3 Zehen Knoblauch
- 1 rote Chilischote
- Bohnenmus (s. extra Rezept)
- rote Salsa (fertig oder s. extra Rezept)
- 250g geriebener Cheddar
- 100g Sourcream
- 1/2 Eisbergsalat gehäckselt
- Tortillachips und rote Salsa (s.o.) als Vorspeise

## **Zubereitung**

Gewürzmischung mit Olivenöl anmischen und das Geschnetzelte ca. 1 Stunde darin ziehen lassen. Zwiebeln und Knoblauch in Würfel kleinschneiden und in der Pfanne anschmoren. Dann das Geschnetzelte dazugeben und anbraten.

Scharfe Chilischoten nur mit Einmalhandschuhen schneiden, damit das Capsaicin (das macht die Chilies so teuflisch scharf) nicht an die Haut gerät. Alle Werkzeuge gut abspülen, erst dann Handschuhe ausziehen.

Wenn das Fleisch gut angeschmort ist, Paprika und Chilischote in die Pfanne geben und das ganze gar braten.

Mit etwas Rotwein ablöschen. Dann die Paprika zugeben und das ganze schön gar braten.

Maistortillas nach Anleitung im Backofen aufwärmen.

Alle Zutaten (Bohnenmus, Beefmischung, Salsa, Salat, Sourcream und Cheddar) so aufstellen, dass sich jede/r bequem bedienen kann und seine/ihre Fajitas selbst herstellen kann. Gegessen wird mit der Hand oder mit Messer und Gabel.

Als Aperitif ein Margarita und dazu Chips und Salsa. Zum Essen passen Bier oder Rotwein. Abschließend noch ein Tequila.

Guten Appetit!