

Schon  
probiert?



HAUPTGERICHT

Fajitas mit Rindfleisch

tegut...

gute Lebensmittel

SCHON PROBIERT?

# Fajitas mit Rindfleisch

ZUTATEN für ca. 3 Portionen

200 g Crème fraîche	100 g Eisbergsalat
1 El Ketchup	300 g Entrecôte
½ Tl Tabasco	2 El Öl
Salz	Pfeffer (aus der Mühle)
1 rote Zwiebel	6 Weizen-Tortillas
1 Paprikaschote (gelb)	100 g Raspelkäse
4 Stängel Petersilie	

- 1 Crème fraîche und Ketchup verrühren, mit Tabasco und Salz abschmecken.
- 2 Zwiebel abziehen, halbieren, in dünne Scheiben schneiden. Paprika, Petersilie, Salat waschen, putzen, trocknen. Paprika in dünne Streifen schneiden, Petersilie, Eisbergsalat fein schneiden.
- 3 Entrecôte in dünne Streifen schneiden, im heißen Öl 3–4 Min. braten, mit Salz, Pfeffer würzen. Tortillas erwärmen. Tabasco-Creme, Raspelkäse, Paprika, Salat, Fleisch und Petersilie auf den Tortillas verteilen.

🕒 **ZUBEREITUNGSZEIT** ca. 25 Min.  
**BRATZEIT** 3–4 Min.

## TIPPS AUS DER tegut... KOCHWERKSTATT

### Ein oder zwei Stück?

Als Hauptgericht sollten Sie mit zwei Fajitas pro Portion rechnen. Belegt und gefüllt eignen sie sich auch prima zum Mitnehmen.

### Wie erwärme ich Tortillas?

Am schnellsten geht es in der Mikrowelle – auf höchster Stufe dauert das nur ca. 30 Sekunden. Alternativ Tortillas abgedeckt, bei ca. 180 Grad Umluft, ca. 10 Min. im Backofen erwärmen. Wer nur ein oder zwei Fladen zubereiten will, kann sie beidseitig kurz in einer heißen Pfanne erhitzen.



- schnell fertig
- würzig



**Premiumfleisch in Bio-Qualität**  
 Sensationell zart sind die Entrecôtes unserer Marke tegut... Bio in der nachhaltigeren Flat-Skin-Verpackung. Das Fleisch wird nach strengen Biokreis-Verbandsrichtlinien erzeugt, die weit über die EU-Öko-Vorschriften hinausgehen. So haben die Tiere beispielsweise mehr Platz und ständigen Zugang ins Freie. Das wirkt sich auch auf die Fleischqualität aus – für hochwertige Produkte mit hervorragendem Geschmack.



tegut...  
**Kochwerkstatt**



Viele weitere tegut... Rezepte finden Sie hier.

tegut... Kundenbetreuung  
**0800 / 000 22 33**

Mo.–Fr. 8–18 Uhr  
 (kostenfrei aus dem deutschen Fest- und Mobilfunknetz)