

Mexikanische Barbecue Wraps

- **Küche:** Mexikanisch
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Feurig, herzhaft, heiß geliebt

Zutaten

- 4 - 5 Wrap Tortillas frisch oder aus dem Supermarkt
- 220 g Rumpsteak, in feinen Streifen
- 2 Frühlingszwiebeln, geputzt, gewaschen, in feinen Streifen
- 1 rote Paprikaschote, entkernt, in dünnen Streifen
- 1 gelbe Paprikaschote, entkernt, dünnen Streifen
- 1/2 Chilischote, fein gewürfelt
- 1 Knoblauch Zehe, fein gewürfelt
- 1 1/2 El Tomatenmark
- 100 g gegarte Maiskörner / Dose
- ca. 8 Salatblätter
- 2 El Pflanzenöl
- Salz, gemahlener Chili nach Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Das Rindfleisch in heißem Pflanzenöl anbraten, würzen.

Schritt2

Chili, Knoblauch, die Frühlingszwiebeln und den Paprika dazu geben. 1 - 2 min. miteinander braten / schmoren, anschließend weitere 2 min. mit dem Tomatenmark auf dem Feuer lassen; die Maiskörner unterschwenken.

Schritt3

Die Tortilla Fladen auslegen, mit dem Salat belegen und die Füllung aufteilen.

Schritt4

Die Tortilla seitlich etwas einschlagen, aufrollen und quer halbiert oder auch kleiner anrichten.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** feurig, herzhaft

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mexikanische-barbecue-wraps/>