Rinder-Fajitas mit Avocado

Zutaten für 4 Wraps

- 240 g mageres Rinderfilet oder alternativ Rinderhüfte
- 4 EL Sojasauce
- 50 g rote Zwiebeln
- 1 Karotte
- 2 Tomaten
- 4 Stängel Koriander
- 1/2 Avocado
- Saft von 1/2 Limette
- 1 EL Olivenöl
- 4 medium Weizen-Fajitas (Tortillas/Pfannkuchen)

Zubereitung

1. Schneide das Rinderfilet in feine Streifen, vermische diese mit der Sojasauce und lass sie für 1 Stunde ruhen (marinieren).

2. Schneide die rote Zwiebel und die Karotten in sehr feine Streifen. Zupfe die Korianderblätter und hacke sie klein. Wasche die Tomaten und schneide sie in kleine Stücke.

3. Schäle die Avocado und schneide sie in kleine Würfel. Träufle den Limettensaft darüber, damit sie nicht braun wird und stelle zur Seite.

4. Gieße die überflüssige Sojasauce von den Rinderstreifen ab. Tupfe sie mit einem Papiertuch trocken.

5. Erwärme das Olivenöl in einer Pfanne und schwitze die Zwiebeln, Tomaten und Karotten für 2 Minuten darin an. Gib das Fleisch dazu und brate alles für weitere 2 Minuten.

6. Wärme die Tortillas auf. Fülle sie mit etwas von der Fleisch-Gemüse-Mischung, gib ein paar Avocado-Würfel dazu und streue etwas gehackten Koriander darüber. Dann die Tortillas taschenförmig um die Füllung falten und sofort servieren.