

Hot-Steak-Burritos mit Tilsiter

Für 4 Burritos

1. Für die Salsa: Tomaten, Zwiebel, Koriandergrün, Jalapeño, Knoblauch und Limettensaft im Mixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Braten Sie Paprikastücke und Zwiebelringe mit 1/2 EL Öl in einer Pfanne bei starker Hitze an. 5 bis 7 Minuten anbraten, bis die Paprikastücke weich und die Zwiebel gebräunt sind. Pfanne vom Herd nehmen und zur Seite stellen.
3. Steak beidseitig salzen und pfeffern und mit der Chilipaste einreiben. Bei starker Hitze im restlichen Öl von jeder Seite 4 bis 10 Minuten braten. Wer sein Fleisch blutig («rare») mag, 4 bis 6 Minuten braten, für rosa («medium») 6 bis 8 Minuten und für durchgebraten («well done») 8 bis 10 Minuten. Aus der Pfanne nehmen und 5 Minuten ruhen lassen, dann in Streifen schneiden.
4. Tilsiter in Stifte schneiden. Jede Tortilla in der Mitte mit Reis, Bohnen, Steakstreifen und Käse belegen und mit Salsa verde beträufeln. Die Seiten der Tortillas einschlagen. Die Burritos aufrollen, mit der Nahtseite nach unten in die Pfanne geben und von jeder Seite 2 bis 3 Minuten braten.
5. In einer Grillpfanne die Avocado 3 bis 4 Minuten bei mittlerer Hitze grillen.

Salsa verde

- 200 g grüne Tomaten in Würfel geschnitten
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 1 Handvoll Koriandergrün
- 30 g Jalapeño oder andere milde, grüne Chilischoten, entkernt
- 2 Knoblauchzehen
- Saft von 2 Limetten
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Burritos

- 200 g Tilsiter mild
- 1 grüne Peperoni, entkernt und in Stücke geschnitten
- 250 g Zwiebeln, in Ringe geschnitten
- 1 EL Olivenöl
- 450 g Rindersteak (aus dem Bauchlappen geschnitten)
- 1 EL Paste aus geräucherten Chilischoten (Chipotle)
- 4 Weizentortillas
- 200 g Reis, gekocht
- 200 g schwarze Bohnen

Beilage

- 1 Avocado

Tipp: Servieren Sie die Burritos heiss mit Salsa verde und gegrillter Avocado.

