



# Mexikanische Wraps Fajita Style mit Rind und Paprika

Zeit gesamt  
35min

Zubereitungszeit  
35min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Rinderhüftsteaks	600 g
Öl	3 EL
Cajun Gewürz	1 EL
Salz	
Paprika, rot	1 St.
Paprika, gelb	1 St.
Paprika, grün	1 St.
Zwiebeln, gelb	1 St.
Bio Limetten	1 St.
saure Sahne	150 g
Koriander, frisch	20 g
Wraps	8 St.
Sriracha-Sauce	0.25 TL

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, Backblech mit Backpapier, Ofenrost, Küchenkrepp

1. Ofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Rinderhüftsteaks waschen, trocken tupfen und in dünne Streifen schneiden. In einer Schüssel 2 EL Öl, Cajun Gewürz und Salz mischen. Marinade in der Schüssel intensiv in das Fleisch einmassieren.
2. Paprika waschen, vierteln und Strunk und Kerne entfernen. Zwiebel halbieren und schälen. Gemüse in gleich dicke, ca. 0,5 cm breite Streifen schneiden. Gemüse auf einem Backblech mit Backpapier mit 1 EL Öl und etwas Salz mischen.
3. Mariniertes Rindfleisch dazugeben, mit dem Gemüse mischen und alles möglichst einlagig verteilen. Im Ofen ca. 25–30 Min. kross backen. Dabei hin und wieder wenden.
4. Inzwischen Limette waschen, halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel saure Sahne mit etwas vom Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Koriander waschen, grobe Stiele entfernen und Blätter fein schneiden.
5. Nach ca. 20 Min. Wraps auf einem Ofenrost nacheinander im Ofen ca. 2–3 Min. erwärmen. Wenn Fleisch und Gemüse fertig sind, Blech vorsichtig aus dem Ofen nehmen und die Hälfte des Korianders untermischen.
6. Wraps mit Paprika, Zwiebeln und Fleisch füllen und nach Belieben mit Sour Cream, Sriracha-Sauce und etwas vom restlichen Limettensaft beträufeln. Fajita Wraps mit Rind und Paprika mit übrigem Koriander bestreut servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	806 kcal
Kohlenhydrate	84 g
Eiweiß	47 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	31 g