

Burrito Bowl mit Rinderstreifen und Joghurt-Limetten-Dressing

VORBEREITEN

40
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

200 g Reis
200 g Rinderhüfte
1 Zwiebel
2 Esslöffel Hoisinsauce
1 Chilischote
1 Zitrone
1 Avocado
10 Kirschtomaten
1 Dose Kidney Bohnen
1 Dose Mais
1 Bund frischer Koriander
1 Limette
2 Esslöffel Olivenöl
100 g geriebener Käse

Für das Dressing

1 Limette
100 g Naturjoghurt

Hola! Wenn du den Geschmack der mexikanischen Küche liebst, dann ist das hier genau das Richtige für dich! Denn hier kommen zu dem zarten Rindfleisch noch Reis, Bohnen, Mais, Avocado, Tomaten, Käse und ein frisches Joghurt-Limetten-Dressing dazu. Mehr Mexiko geht nicht

in deine Schüssel!

- 1 -

Reis nach Packungsanleitung zubereiten.

- 2 -

Chilischote in Ringe schneiden. Zitrone entsaften. Koriander fein hacken und alles mit dem Reis vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseitestellen.

- 3 -

Zwiebel schälen und fein hacken. Rindfleisch in Streifen schneiden.

- 4 -

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Rinderstreifen ca. 8 Minuten braten. Hoisinsauce hinzugeben und weitere 2 Minuten braten. Pfanne beiseitestellen.

- 5 -

Avocado halbieren, entkernen, schälen und würfeln. Kirschtomaten vierteln. Limette in Scheiben schneiden. Mais und Bohnen abgießen und beiseitestellen.

- 6 -

Für das Dressing Limette entsaften und mit Naturjoghurt vermischen.

- 7 -

Reis, Rinderstreifen, Zwiebel, Avocado, Mais, Bohnen und Tomaten auf Schüsseln aufteilen. Joghurt-Limette-Dressing darüber verteilen, mit geriebenem Käse bestreuen und mit Limettenscheiben dekorieren.

Burrito Bowl mit Rinderstreifen und Joghurt-Limetten-Dressing