



## Rezept: Tortillas con Pico de Gallo (optional mit Steak)

### Zutaten Tortillas Pico de Gallo

- 10 Tomaten
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Bündel Koriander
- 3 Chili
- 3 Esslöffel Limettensaft
- 4 Teelöffel Olivenöl
- 1 Eisbergsalat
- 400 g Mexican Cheddar Cheese Mix
- 10 Stück(e) Tortillas
- 320 g Rib-Eye Steak (optional)

### Zutaten Big Mikes White Love Sauce

- 200 g Schmand
- Etwas Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen (gepresst)

---

**Zubereitungszeit:** 20 min

**Kochzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 30 min

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

**Portionen:** 4

2 Teelöffel Limettensaft

## Zutaten Guacamole

1 Avocado

1 Tomate (entkernt)

2 Knoblauchzehen

2 Teelöffel Limettensaft

---

## Zubereitung Tortilla Pico de Gallo

1.

Für die **Füllung** entkernen wir als erstes die **Tomaten** und hacken diese, die **Chilis** und die **Zwiebeln** in kleine Würfel und geben alles zusammen mit dem Öl und den Gewürzen in eine Schüssel. Den **Koriander** schneiden wir fein ab und vermengen das Ganze zusammen mit der fertigen Gemüse-Kräuter-Masse. Der gesamte Mix wird nun kaltgestellt, um durchzuziehen.

2.

Bei **Big Mikes White Love Sauce** nehmen wir eine kleine Schüssel, füllen alle Komponenten hinein und vermengen sie gut. Anschließend schmecken wir alles mit Salz ab.

3.

Jetzt wird ´s grün!

Für die **Guacamole** halbieren wir die **Avocado** rund um den Kern, den wir im Anschluss, entweder mit dem Messer oder mit dem Löffel, entfernen.

4.

Nach diesem Schritt verrühren wir alle Komponenten gut miteinander und schmecken mit Salz und Pfeffer ab.

5.

Den **Eisbergsalat** halbieren wir und schneiden ihn in schmale Streifen.

6.

Je nach Stärke des **Steaks** variiert der Garpunkt.

In unserem Fall waren es 320 g - daher wird das Steak von beiden Seiten für **ca. 90 bis 120 Sekunden scharf angegrillt**, bevor es dann in die **indirekte Zone bei ca. 110 °C** zum Garziehen platziert wird.

7.

In der Zwischenzeit bestreichen wir die Tortillas mit Öl und grillen sie kurz auf dem Grill von einer Seite knusprig.

Ist die gewünschte Kerntemperatur von 54 °C nach 15 Minuten erreichen, können wir anschneiden.

8.

Nun bestreichen wir die Tortillas als erstes mit der frischen Guacamole, bevor wir den mittleren Teil mit

etwas Käse, Eisbergsalat, der Pico de Gallo und der White Sauce belegen. Wer mag, kann noch schmale Tranchen vom Rib-Eye drauf geben.

9.

Im letzten Schritt wird die Tortilla über die Mitte zusammengeklappt und ist bereit für den Verzehr.

**Wir wünschen guten Appetit!**