

## KLASSISCHE RINDFLEISCH-LINSEN-TACOS

Vorbereitungszeit: 10 minuten | Gesamtzeit: 20 minuten

Portionen: 20 tacos (10 portionen)

### Zutaten:

- 2 EL (30 ml) natives Olivenöl extra
- 500 g Flanksteak, feingeschnitten
- 500 g ganze rote Linsen, gekocht
- 1 EL Kümmelpulver
- 1 EL Chilipulver
- 2 TL Salz
- 2 TL schwarzer Pfeffer, feingemahlen
- 20 Maistortillas, leicht erwärmt
- 320 g weiße Zwiebeln, kleingeschnitten
- 2 Tassen (500 ml) frischer Koriander, feingehackt
- 600 ml Salsa verde

### Zubereitung:

1. Braten Sie das Rindfleisch bei mittlerer Hitze an.
2. Geben Sie das Rindfleisch mit den Linsen, Kümmel, Chilipulver, Salz und Pfeffer bei mittlerer Hitze in eine große Bratpfanne und kochen Sie das Ganze in 5-6 Minuten bis es braun und gar ist. Stellen Sie es warm beiseite.
3. Geben Sie zum Servieren das Rindfleisch und den Linsenmix auf eine erwärmte Tortilla, bedecken Sie es mit Zwiebeln, Koriander und etwa 60 ml Salsa verde.