



Zitronengras-Garnelen-Tacos

mit Kohlrabisalat und Erdnüssen



20-30min



2 Personen

Versteckt in der kuscheligen Hülle deiner Tacos spielt sich heute eine amouröse Begegnung von asiatischen und mexikanischen Geschmäckern ab. Eingebettet in einen frischen Kohlrabisalat mit Limette und schmackhafter Fische Sauce, schmiegen sich zarte, nach Zitronengras duftende Garnelen an einen cremigen Korianderdip und genießen den Moment der Verbundenheit, bevor sie auf deinem Teller landen. Liebe geht eben durch den Magen ...

- 1 Kohlrabi
- 1 Tomate
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Knoblauchzehe
- 20ml Fischesauce ⁴
- 10g Koriander
- 25g Erdnüsse, geröstet & gesalzen ⁵
- 1 Zitronengrasstange
- 1 Packung Garnelen, aufgetaut ²
- 8 Minitortillas mit Mais ¹

- 2EL Mayonnaise ³
- 1EL Butter ⁷
- Salz und Pfeffer
- Zucker

- Mikrowelle
- große Pfanne
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Energie 688kcal, Fett 30.4g,
Kohlenhydrate 80.7g, Eiweiß 25.3g



4. Garnelen vorbereiten

2. Salat zubereiten

5. Garnelen braten

3. Dip anrühren

6. Tortillas erwärmen

4 Tortillas aufeinanderstapeln und in der Mikrowelle bei 800W ca. 25Sek. erwärmen. Den Vorgang mit den **restlichen Tortillas** wiederholen. Die **Tortillas** mit dem **Kohlrabisalat** und den **Garnelen** befüllen. Mit dem **Dip** beträufeln und mit den **Erdnüssen** und der **übrigen Limettenschale** garniert servieren. Ggf. **übrigen Kohlrabisalat** dazu reichen.