



RS BBQ-Tacos mit Austernpilzen

an cremigem Weißkohlsalat mit Limette



ca. 20min



4 Portionen

Minitortillas sind ein hervorragendes Instrument, um köstliche Dinge in den Mund zu befördern: Wie wäre es zum Beispiel mit Austernpilzen und Champignons in einer rauchig-tomatigen Cajun-Sauce, saftigen Tomaten und frischem Koriander? Außerdem tummelt sich ein knackiger Weißkohlsalat auf dem Teller, dekadent mit Crème fraîche und Limette verfeinert. Ob der wohl auch noch auf die Tortillas passt? Ausprobieren!

- 250g Austernpilze
- 400g geschnittene Champignons
- 2 Pck. BBQ-Sauce ^{1,4}
- 2 Pck. Cajun-Gewürzmischung
- 2 Dosen Bio-Tomatenmark
- 2 unbehandelte Limetten
- 2 Knoblauchzehen
- 20g Koriander
- 2 Tomaten
- 1 Karotte
- 2 Becher Crème fraîche ³
- 400g geschnittener Weißbohl
- 16 Minitortillas mit Mais ²

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

- Mikrowelle
- große Pfanne
- Messbecher
- Knoblauchpresse
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Wer keine Mikrowelle hat, kann die Tortillas auch in einer Pfanne bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 15-20Sek. erwärmen.

Sellerie (1), Gluten (2), Milch (3), Senf (4).
Kann Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 841kcal, Fett 41.0g,
Kohlenhydrate 98.3g. Eiweiß 22.4g



Die **Austernpilze** in grobe Streifen reißen und mit den **Champignons** in einer großen Pfanne mit 4EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze in 5-7Min. weich braten.



Die **BBQ-Sauce**, die **Gewürzmischung**, das **Tomatenmark** und 200ml Wasser in die Pfanne rühren und 1-3Min. köcheln lassen, bis eine sämige, glänzende Sauce entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **Limetten** halbieren und auspressen. Den **Knoblauch** schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken oder sehr fein hacken. Den **Koriander samt Stängeln** grob schneiden. Die **Tomaten** grob würfeln. Die **Karotte** ggf. schälen und grob raspeln.



Die **Crème fraîche** mit dem **Knoblauch** und **2-3EL Limettensaft nach Geschmack** verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Den **Weißkohl** und die **Karottenraspel** gründlich mit dem **Crème-fraîche-Dressing** verkneten, bis das **Gemüse** etwas weicher wird.



4 Miniertortillas aufeinanderstapeln und bei 800W 25–30Sek. in der Mikrowelle erwärmen. Mit den **übrigen Tortillas** genauso verfahren. Die **Tortillas** mit den **Pilzen**, den **Tomatenwürfeln** und dem **Koriander** belegt servieren, dazu den **Weißkohlslaw** reichen.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(83bbbd261710c59db0214aa27b2edc0d_img.jpg\)](#) [!\[\]\(d6bd620f45f20291c3c3dab29f2286e8_img.jpg\)](#) [!\[\]\(ac4fcea21db844807030be74b3ff0b7a_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**