



RS BBQ-Tacos mit Austernpilzen

an cremigem Weißkohlsalat mit Limette



ca. 20min



2 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!

- 125g Austernpilze
- 200g geschnittene Champignons
- 1 Pck. BBQ-Sauce ^{1,4}
- 1 Pck. Cajun-Gewürzmischung
- 1 Dose Bio-Tomatenmark
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Koriander
- 1 Tomate
- 1 Karotte
- 1 Becher Crème fraîche ³
- 200g geschnittener Weißkohl
- 8 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 839kcal, Fett 41.0g,
Kohlenhydrate 98.7g. Eiweiß 22.4g



Die **Austernpilze** in grobe Streifen reißen und mit den **Champignons** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze in 5-7Min. weich braten.



Die **BBQ-Sauce**, die **Gewürzmischung**, das **Tomatenmark** und 100ml Wasser in die Pfanne rühren und 1-3Min. köcheln lassen, bis eine sämige, glänzende Sauce entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



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



Die **Crème fraîche** mit dem **Knoblauch** und **1-2EL 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.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**