



Cajun-Garnelentacos mit Mais-Salsa

und limettigem Coleslaw



30-40min



3-4 Personen

Diese Tacos erinnern an einen Surfurlaub auf Mexikos atemberaubender Baja California: Die in pikanten Cajun-Gewürzen gebratenen Garnelen bringen würzigen Meeresduft in deine Küche, und im Taco blitzen angeröstete Maiskörner mit Koriander, Knoblauch und Limette wie Sonnenschein hervor. Mit einem rauchigen Paprikadip beträufelt reitet unser Taco die perfekte Welle des guten Geschmacks!

- 2 Dosen Mais
- 2 Packungen Garnelen, aufgetaut ²
- 2 Päckchen Cajun-Gewürzmischung
- 2 unbehandelte Limetten
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Weißkohl
- 20g Koriander
- 2 Knoblauchzehen
- 16 Minitortillas mit Mais ³
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver

- ca. 4EL Mayonnaise ¹
- 2TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- große Pfanne
- Zitruspresse
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 810kcal, Fett 34.7g,
Kohlenhydrate 98.6g, Eiweiß 25.3g



1. Mais braten



4. Salsa zubereiten

A top-down view of a small, round, clear glass bowl filled with golden-brown, irregularly shaped fried food items, likely fried chicken or fish, resting on a dark gray, textured surface.

2. Garnelen vorbereiten

5. Garnelen braten

3. Coleslaw zubereiten

A small, round, light-colored object, possibly a coin or a small container, resting on a dark, textured surface. The object is centered in the frame and has a slightly irregular, aged appearance. The background is a dark, mottled grey with some lighter, fibrous-looking textures.

6. Sauce anrühren

Das **Paprikapulver** mit 3EL Mayonnaise und 2-3TL Wasser verrühren, ggf. löffelweise mehr Wasser hinzufügen. Die **Tortillas** auf Teller verteilen und nach Belieben mit dem **Coleslaw**, der **Mais-Salsa** und den **Garnelen** belegen. Mit der **Sauce** beträufeln, mit dem **restlichen Koriander** garnieren und mit ggf. **übrigem Coleslaw** servieren.