



Superfix V2: Ananas-Garnelen-Tostadas

mit Feta und Rotkohlsalat



unter 20min



3-4 Personen

Sehr einladend reckt sich uns die knusprige Tortilla-Ebene mit ihrem malerischen Hochgebirge entgegen. Willst du die weißen Feta-Gipfel erklimmen, darfst du dich zuerst durch eine saftige Rotkohllandschaft mit Ananasdressing schlemmen, ehe du die würzigen Garnelenhügel besteigst und letztendlich die fruchtig-pikanten Bergspitzen aus Ananas und Paprikawürfeln genießen kannst. Willkommen auf dem Höhepunkt des guten Geschmacks!

Was du von uns bekommst

- 2 Dosen Ananas
- 400g geschnittener Rotkohl
- 50g Kürbiskerne
- 16 Minitortillas mit Mais¹
- 2 Packungen Garnelen, aufgetaut²
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 100g Feta⁷
- 2 Paprika

Was du zu Hause benötigst

- 8EL Mayonnaise³
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Backrost
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenpinsel
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Krebstiere (2), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 988kcal, Fett 56.6g, Kohlenhydrate 89.4g, Eiweiß 29.9g



1. Dressing zubereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Ananas** in ein Sieb abgießen.

Tipp: Den **Saft** auffangen und für einen Smoothie verwenden. Die **½ der Ananas** mit 8EL Mayonnaise, 2EL hellem Essig, 1TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer zu einem cremigen **Dressing** pürieren.



4. Tortillas erwärmen

Die **Tortillas** mit 2EL Pflanzenöl bepinseln und in ca. 8Min. im Ofen knusprig backen.



2. Rotkohl vorbereiten

Das **Dressing** mit dem **Rotkohl** vermengen.

Tipp: Den **Rotkohl** am besten mit den Händen einige Minuten massieren, damit er weicher wird.



3. Kürbiskerne anrösten

Die **Kürbiskerne** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 2-4Min. anrösten, bis sie knistern und goldbraun sind. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen. Die Pfanne aufbewahren.



6. Fertigstellen & servieren

Den **Feta** mit den Fingern oder einer Gabel zerkrümeln. Die **Paprika** vierteln, entkernen und fein würfeln, dann mit der **restlichen Ananas**, 2EL hellem Essig und 1TL Zucker vermengen. Die **Tostadas** nach Belieben mit dem **Rotkohl**, den **Garnelen**, der **Salsa** und dem **Feta** belegen und mit den **Kürbiskernen** garniert servieren.