



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!

Was du von uns bekommst

- 2 Dosen Mais
- 2 Pck. ASC-Garnelen, aufgetaut¹
- 2 Päckchen Cajun-Gewürzmischung
- 2 unbehandelte Limetten
- 2 rote Zwiebeln
- 400g geschnittener Weißkohl
- 20g Koriander
- 2 Knoblauchzehen
- 16 Minitortillas mit Mais³
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver

Was du zu Hause benötigst

- ca. 4EL Mayonnaise²
- 2TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- große Pfanne
- Zitruspresse
- Sieb

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 850kcal, Fett 35.5g, Kohlenhydrate 98.0g, Eiweiß 31.6g



1. Mais braten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Mais** in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei starker Hitze 3-5Min. scharf anbraten, bis sich deutliche Röstspuren abzeichnen. Den **Mais** herausnehmen und beiseitestellen, die Pfanne aufbewahren.



4. Salsa zubereiten

Den **Koriander samt Stängeln** grob schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln, dann mit der **½ des Korianders**, der **½ des restlichen Limettensafts** und 2TL Mayonnaise unter den **Mais** rühren. Die **Mais-Salsa** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Garnelen vorbereiten

Die **Garnelen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, dann mit der **Cajun-Gewürzmischung**, 2TL Honig, 1TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer vermengen.



5. Garnelen braten

2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze in der Pfanne erwärmen, dann die **Garnelen** hinzufügen und 1-2Min. braten, bis sie rosa und gar sind. Die Pfanne vom Herd nehmen und den **restlichen Limettensaft** unter die **Garnelen** rühren. Die **Tortillas** ca. 30Sek. im Ofen erwärmen.



3. Coleslaw zubereiten

Die **Limetten** halbieren und auspressen. Die **½ des Limettensafts** mit 2EL Essig und 1 kräftigen Prise Salz verrühren. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Den **Weißkohl** mit den **Zwiebeln** vermengen, dann den **gewürzten Limettensaft** mit den Händen einmassieren.



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.