MARLEY SPOON

# Cajun-Garnelentacos mit Mais-Salsa

und limettigem Coleslaw

30-40min 2 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

- 1 Dose Mais
- 1 Packung Garnelen, aufgetaut [2]
- 1 Päckchen Cajun-Gewürzmischung
- 1 unbehandelte Limette
- 1 rote Zwiebel
- 200g geschnittener Weißkohl
- 10g Koriander
- 1 Knoblauchzehe
- 8 Minitortillas mit Mais [1]
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver

## Was du zu Hause benötigst

- ca. 2EL Mayonnaise [3]
- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- mittelgroße Pfanne
- Zitruspresse
- Sieb

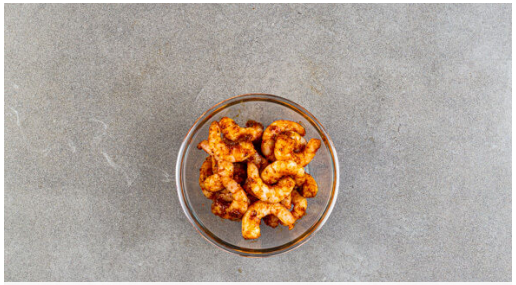
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

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

**Nährwertangaben pro Portion**
Energie 841kcal, Fett 35.4g, Kohlenhydrate 96.8g, Eiweiß 31.4g

### 1. Mais braten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Mais** in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL 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.



### 2. Garnelen vorbereiten

Die **Garnelen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, dann mit der **Cajun-Gewürzmischung**, 1TL Honig, ½TL Salz und 1 Prise Pfeffer vermengen.

### 3. Coleslaw zubereiten

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

### 4. Salsa zubereiten

Den **Koriander samt Stängeln** grob schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln, dann mit der **½ des Koriander**s, der **½ des restlichen Limettensafts** und 1TL Mayonnaise unter den **Mais** rühren. Die **Mais-Salsa** mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### 5. Garnelen braten

1EL 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.

### 6. Sauce anrühren

Die **½ des Paprikapulvers** mit 1½EL Mayonnaise und 1–2TL 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.

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**