



Superfix: Lachs-Tortillas Cajun-Style

mit Ananas-Salsa und Limette



ca. 20min



3-4 Personen

Wer braucht schon viel Zeit, um etwas Besonderes zu zaubern? Also, wir nicht. Und je schneller es geht, desto besser finden wir es. Beweis gefällig? Gerne doch: Heute gibt es schnuckelige Minitortillas mit einer raffinierten Ananas-Tomaten-Salsa, saftigem Lachs mit Cajun-Touch und Salat mit frischer Limette. Noch ein bisschen Koriander – und schon hat sich ein flotter Tortillatraum auf deinem Teller materialisiert. Beam me up!

- 1 Dose Ananas
- 4 Tomaten
- 2 unbehandelte Limetten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Päckchen Cajun-Gewürzmischung
- 2 Packungen frischer Lachs, aufgetaut ²
- 2 Packungen Romanasalat
- 16 Minitortillas mit Mais ³
- 20g Koriander

- 4EL Mayonnaise ¹
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

- Mikrowelle
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 891kcal, Fett 42.4g,
Kohlenhydrate 89.3g, Eiweiß 39.4g



1. Salsa zubereiten

A top-down view of a round glass bowl filled with a green salad. The salad consists of shredded green lettuce, sliced cucumbers, and other green vegetables. The bowl is placed on a light gray surface.

4. Salat fertigstellen

2. Cajun-Dressing anrühren

A top-down view of a stack of four round, yellow corn tortillas resting on a white ceramic plate. The tortillas are slightly irregular in shape and show some light browning and texture. The plate is set against a neutral, light-colored background.

5. Tortillas erwärmen

A top-down view of a black frying pan containing cooked, cubed chicken pieces coated in a reddish-orange sauce, resting on a grey surface.

3. Lachs braten



6. Koriander schneiden

Den **Koriander** grob schneiden. Die **Tortillas** nach Belieben mit dem **Salat**, dem **Lachs** und der **Ananas-Salsa** belegen und mit dem **Koriander** garnieren. **Übrigen Salat** zu den **Tortillas** servieren.