



Superfix: Crossover-Tacos mit Garnelen

mit Avocado und limettigem Coleslaw



unter 20min



3-4 Personen

Tacos sind wirklich sehr vielseitig. Alles kann, nichts muss, was bedeutet, dass man die Minitortillas mit unzähligen Zutaten belegen kann und soll. Heute haben wir uns einen köstlichen Crossover ausgedacht: Die Garnelen baden zunächst geschmeidig in einem Mix aus Ahornsirup, Sojasauce und Chilipaste. Dazu gibt es einen limettigen Coleslaw, fruchtige Tomaten und Avocado. Eine Geschmacksfusion, die dich auf Hochtouren bringt.

- 2 unbehandelte Limetten
- 400g geschnittener Weißkohl
- 2 Avocados
- 2 Tomaten
- 2 Packungen Garnelen, aufgetaut ²
- 2 Päckchen Ahornsirup
- 50ml Sojasauce ^{1,6}
- 25g koreanische Chilipaste ^{1,6}
- 4 Päckchen hawaiianische Gewürzmischung ¹¹
- 16 Minitortillas mit Mais ¹

- 4EL Mayonnaise ³
- 1EL Butter ⁷
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

- Mikrowelle
- große Pfanne
- Zitruspresse
- Sieb

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

Wer keine Mikrowelle hat, kann die Tortillas auch in der Pfanne oder im Ofen erwärmen.

Gluten (1), Krebstiere (2), Eier (3),
Sojabohnen (6), Milch (7), Sesamsamen
(11). Kann Spuren von anderen
Allergenen enthalten.

Energie 863kcal, Fett 42.2g,
Kohlenhydrate 91.0g, Eiweiß 31.4g



Die **Limetten** halbieren und auspressen.
Den **Weißkohl** mit 4EL Mayonnaise, der **½ des Limettensaftes**, je ½TL Salz und Pfeffer
und 1 kräftigen Prise Zucker vermengen.
Beiseitestellen.



Je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer,
1EL Butter, den **Ahornsirup**, die **Sojasauce**
und die **Chilipaste** in die Pfanne geben und
die **Garnelen** in der schaumigen Butter
ca. 2Min. weiterbraten, bis sie gar sind.
Während der letzten ca. 30Sek. die **½ der**
Gewürzmischung hinzugeben.



Die **Avocados** halbieren und den Kern entfernen. Das **Fruchtfleisch** mit einem Löffel aus der Schale lösen und in dünne Scheiben schneiden. Die **Tomaten** halbieren und grob würfeln.



Jeweils **4 Tortillas** aufeinanderstapeln und bei 800W 25-30Sek. in der Mikrowelle erwärmen. Den Vorgang mit den **übrigen Tortillas** wiederholen.



Die **Garnelen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen, dann trocken tupfen. In einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze ca. 2Min. anbraten.



Die **Tortillas** nach Belieben mit dem **Coleslaw**, der **Avocado**, den **Garnelen**, den **Tomaten**, der **restlichen Gewürzmischung** und dem **Limettensaft** belegen und 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**