



Superfix: Crossover-Tacos mit Garnelen

mit Avocado und limettigem Coleslaw



unter 20min



2 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.

- 1 unbehandelte Limette
- 200g geschnittener Weißkohl
- 1 Avocado
- 1 Tomate
- 1 Packung Garnelen, aufgetaut

- 1 Päckchen Ahornsirup
- 25ml Sojasauce ^{1,6}
- 25g koreanische Chilipaste ^{1,6}
- 2 Päckchen hawaiianische Gewürzmischung ¹¹
- 8 Minitortillas mit Mais ¹

- 2EL Mayonnaise ³
- ½EL Butter ⁷
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

- Mikrowelle
- mittelgroße Pfanne
- Zitruspresse
- Sieb

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 849kcal, Fett 42.1g,
Kohlenhydrate 87.8g, Eiweiß 31.1g



Die **Limette** halbieren und auspressen. Den **Weißkohl** mit 2EL Mayonnaise, der **½ des Limettensaftes**, je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer und 1 Prise Zucker vermengen. Beiseitestellen.



Je 1 Prise Salz und Pfeffer, ½EL Butter, den **Ahornsirup**, die **Sojasauce** und die **½ der 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 **Avocado** halbieren und den Kern entfernen. Das **Fruchtfleisch** mit einem Löffel aus der Schale lösen und in dünne Scheiben schneiden. Die **Tomate** 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 mittelgroßen Pfanne mit 1EL 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.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. #marleyspooning