



Aromatische Garnelen-Tortillas

mit Crème fraîche und Kapern



unter 20min



2 Personen

Etwas ganz Besonderes zu zaubern, braucht keine Ewigkeit, großes Indianerehrenwort! Es geht so: Heute gibt es warme Tortillas mit saftigen Garnelen, fruchtigen Tomaten und einer Salatmischung, die mit einem Dressing aus Crème fraîche und Zitronensaft kombiniert wird. Das ist uns aber noch nicht genug. Deswegen geben wir noch geriebenen Käse und fein-würzige Kapern dazu. Und schon beginnt das Genießen!

- 2 Stücke italienischer Hartkäse ³
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Becher Crème fraîche ³
- 1 Pck. Tortillas ²
- 1 Pck. ASC-Garnelen, aufgetaut ¹
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 2 Tomaten
- 200g Eisberg-Saladmischung
- 1 Pck. Kapern

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Mikrowelle
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

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

Die übrigen Tortillas können eingefroren werden.

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

Energie 744kcal, Fett 44.1g,
Kohlenhydrate 56.5g, Eiweiß 31.9g



Den **Käse** grob reiben. Die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **Crème fraîche** mit der **½ des Käses**, **½TL Zitronensaft** und je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren.



Die **Garnelen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen, dann trocken tupfen. Anschließend in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze in 1-2Min. rundum gar braten. Vom Herd nehmen und die **Gewürzmischung** unterrühren.



Die **½ der Crème fraîche** mit 1 EL Olivenöl und etwas **Zitronensaft** verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **Tomaten** in Spalten schneiden.



4 Tortillas aufeinanderstapeln und bei 800W 25-30Sek. in der Mikrowelle erwärmen. **Tipp:** Wer keine Mikrowelle hat, kann die **Tortillas** auch in einer Pfanne oder im Backofen erwärmen.



Die **Salatmischung** mit dem **Dressing** vermengen. Die **Tortillas** mit der **Crème fraîche**, der **½ des Salates**, den **Garnelen** und der **½ der Tomaten** belegen und mit dem **restlichen Käse** und den **Kapern** garnieren. Den **übrigen Salat** und die **übrigen Tomaten** zu den **Garnelen-Tortillas** servieren.