



## BBQ-Tacos mit Schweineschnitzeln

dazu knackiger Coleslaw und Käse



ca. 20min



3-4 Personen

Fingerfood ist schon was Feines - und wenn es im Handumdrehen auf dem Tisch steht, ist es gleich nochmal so gut. Wir mixen flott einen cremigen Coleslaw aus Weißkohl, braten pikante Zwiebeln und Schweineschnitzel an, und schon kann es losgehen - da bleibt ja fast keine Zeit mehr, vorher noch den Tisch zu decken!

### Was du von uns bekommst

- 400g geschnittener Weißkohl
- 1 Zwiebel
- 2 Pck. Schweinegeschnetzeltes
- 2 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 2 Pck. BBQ-Sauce <sup>1,5</sup>
- 16 Minitortillas mit Mais <sup>3</sup>
- 100g junger Gouda, gerieben <sup>4</sup>

### Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise <sup>2</sup>
- Salz
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

### Küchenutensilien

- mittelgroße Pfanne
- große Pfanne

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

### Allergene

Sellerie (1), Eier (2), Gluten (3), Milch (4), Senf (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 849kcal, Fett 37.5g, Kohlenhydrate 83.1g, Eiweiß 45.3g



#### 1. Coleslaw zubereiten

4EL Mayonnaise mit 2EL Essig und je 1 Prise Salz und Zucker verrühren, dann mit dem **Weißkohl** verkneten, bis der **Weißkohl** ein wenig weicher wird.



#### 2. Zwiebeln anbraten

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden, dann in einer mittelgroßen Pfanne mit 4TL Pflanzenöl bei starker Hitze 2-3Min. anbraten und mit 1 Prise Salz würzen.



#### 3. Schnitzel braten

Das **Schweinegeschnetzelte** zu den **Zwiebeln** in die Pfanne geben und 3-4Min. weiterbraten, bis die **Schnitzel** zu bräunen beginnen, dann die **Gewürzmischung** und die **BBQ-Sauce** unterheben und die Pfanne vom Herd nehmen.



#### 4. Tortillas erwärmen

Die **Tortillas** in einer großen Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 15-20Sek. erwärmen; ggf. portionsweise vorgehen. (Siehe auch Schritt 6.)



#### 5. Anrichten & servieren

Die **Tortillas** mit den **Schweinegeschnetzelten**, dem **Käse** und etwas **Coleslaw** belegen, **je 2 gegenüberliegende Seiten der Tortillas** leicht hochklappen und die **BBQ-Tacos** nebeneinander aufgereiht servieren. Evtl. **übrigen Coleslaw** als Beilage dazu reichen.



#### 6. Mikrowellen-Tip

Die Tortillas können auch in der Mikrowelle erwärmt werden: Dazu jeweils 4 Tortillas aufeinanderstapeln und bei 800W 25-30Sek. in der Mikrowelle erwärmen.