



Zitronengras-Garnelen-Tacos

mit Kohlrabisalat und Erdnüssen



20-30min



2 Personen

Versteckt in der kuscheligen Hülle deiner Tacos spielt sich heute eine amouröse Begegnung von asiatischen und mexikanischen Geschmäckern ab. Eingebettet in einen frischen Kohlrabisalat mit Limette und schmackhafter Fische Sauce, schmiegen sich zarte, nach Zitronengras duftende Garnelen an einen cremigen Korianderdip und genießen den Moment der Verbundenheit, bevor sie auf deinem Teller landen. Liebe geht eben durch den Magen ...

- 1 Kohlrabi
- 1 Tomate
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Knoblauchzehe
- 20ml Fische­sauce ³
- 10g Koriander
- 25g Erdnüsse, geröstet & gesalzen ⁶
- 1 Zitronengrasstange
- 1 Pck. ASC-Garnelen, aufgetaut ¹
- 8 Minitortillas mit Mais ⁴

- 2EL Mayonnaise ²
- 1EL Butter ⁵
- Salz und Pfeffer
- Zucker

- Mikrowelle
- große Pfanne
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Energie 719kcal, Fett 30.9g,
Kohlenhydrate 78.8g, Eiweiß 31.4g



Den **Kohlrabi** schälen, grob raspeln und mit 1 kräftigen Prise Salz vermengen. In ein Sieb geben und zum Abtropfen beiseitestellen. Die **Tomate** grob würfeln. Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen. Den **Knoblauch** schälen und fein reiben.



Die **Erdnüsse** grob hacken. Das **Zitronengras** in hauchfeine Ringe schneiden, dabei den grünen, harten Teil entfernen. Die **Garnelen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen.



Die **½ des Limettensafts**, die **½ der Fischsauce**, die **½ der Limettenschale** und die **½ des Knoblauchs** mit 1TL Zucker und 1EL Wasser verrühren, bis sich der **Zucker** aufgelöst hat. Mit den Händen so viel Wasser wie möglich aus dem **Kohlrabi** drücken, dann die **Kohlrabiraspel** mit den **Tomaten** und dem **Dressing** vermengen.



Das **Zitronengras** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 1EL Butter bei mittlerer bis starker Hitze unter Rühren ca. 2Min. braten, bis das **Zitronengras** weich wird. Die **Garnelen** hinzufügen und 1-2Min. mitbraten, bis sie pink und gar sind. Die Pfanne vom Herd nehmen, dann den **restlichen Limettensaft** und die **½ der restlichen Fischsauce oder mehr nach Geschmack** angießen.



Den **Koriander samt Stängeln** fein schneiden. Die **½ des Korianders** mit 2EL Mayonnaise und 1-2TL Wasser verrühren. Ggf. löffelweise Wasser zugeben, bis eine dickflüssige Konsistenz erreicht ist. Den **Dip** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **restlichen Koriander** unter den **Kohlrabialat** heben.



4 Tortillas aufeinanderstapeln und in der Mikrowelle bei 800W ca. 25Sek. erwärmen. Den Vorgang mit den **restlichen Tortillas** wiederholen. Die **Tortillas** mit dem **Kohlrabisalat** und den **Garnelen** befüllen. Mit dem **Dip** beträufeln und mit den **Erdnüssen** und der **übrigen Limettenschale** garniert servieren. Ggf. **übrigen Kohlrabisalat** dazu reichen.

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