MARLEY SPOON

Lachs-Tortillas Cajun-Style

mit Ananas-Salsa und Limette

ca. 20min 2 Portionen

Wer braucht schon viel Zeit, um etwas Besonderes zu zaubern? Also, wir nicht. Und je schneller es geht, desto besser finden wir es. Beweis gefällig? Gerne doch: Heute gibt es schnuckelige Minitortillas mit einer raffinierten Ananas-Tomaten-Salsa, saftigem Lachs mit Cajun-Touch und Salat mit frischer Limette. Noch ein bisschen Koriander – und schon hat sich ein flotter Tortillatraum auf deinem Teller materialisiert. Beam me up!

Was du von uns bekommst

- 1 Dose Ananas
- 2 Tomaten
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. Cajun-Gewürzmischung
- 2 MSC-Lachsfilets, aufgetaut [2]
- 1 Pck. Romanasalat
- 8 Minitortillas mit Mais [3]
- 10g Koriander

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise [1]
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Mikrowelle
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

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

Kochtipp
Den Fisch für ein BBQ wie folgt vorbereiten: Öl mit Gewürzmischung und Salz verrühren (Mengen s. Schritt 3) und den gesäuberten Fisch mit dem Würzöl einreiben. Erst nach dem Grillen zerteilen.

Allergene
Eier (1), Fisch (2), Gluten (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

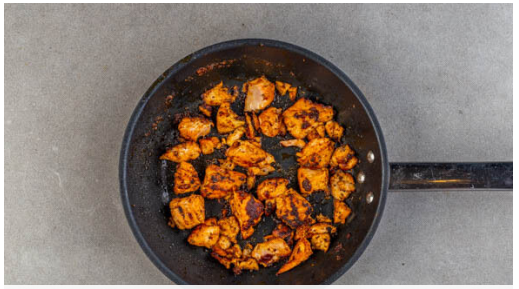
Nährwertangaben pro Portion
Energie 891kcal, Fett 42.4g, Kohlenhydrate 89.3g, Eiweiß 39.4g

1. Salsa zubereiten

Die **½ der Ananas** in ein Sieb abgießen. Die **Tomaten** mittelfein würfeln. Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen. Die **Ananas** und die **Tomaten** mit der **½ des Limettensafts** vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren ziehen lassen.

2. Cajun-Dressing anrühren

Den **Knoblauch** schälen, fein reiben und mit 2EL Mayonnaise, der **Limettenschale**, dem **restlichen Limettensaft** und ca. der **½ der Gewürzmischung** verrühren. **Tipp:** Für ein BBQ die **Salsa** und das **Dressing** vorbereiten und getrennt verpacken.



3. Lachs braten

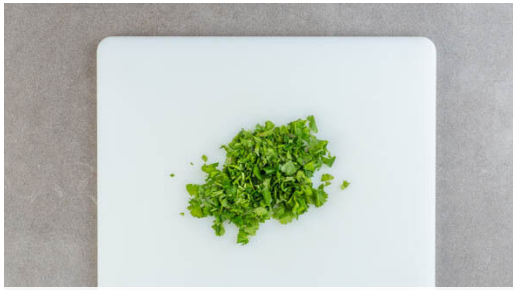
Den **Fisch** kalt abspülen, trocken tupfen und evtl. vorhandene Gräten und Schuppen entfernen. In einer mittleren Pfanne mit ½EL Pflanzenöl bei starker Hitze 3Min. braten, dabei mit einem Pfannenwender leicht nach unten drücken, ohne den **Fisch** zu bewegen. Wenden, mit der **restlichen Gewürzmischung** und 1 Prise Salz würzen. Wieder nach unten drücken und 2–3Min. braten, dabei grob zerteilen.

4. Salat fertigstellen

Den **Salat** quer in dünne Streifen schneiden und mit dem **Cajun-Dressing** vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Tipp:** Für ein BBQ den **Salat** nur schneiden und getrennt vom **Dressing** verpacken. Kurz vor dem Servieren **Salat** und **Dressing** vermengen.

5. Tortillas erwärmen

Jeweils **4 Tortillas** aufeinanderstapeln und bei 800W 25–30Sek. in der Mikrowelle erwärmen. **Tipp 1:** Wer keine Mikrowelle hat, kann alternativ die **Tortillas** nacheinander in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 15–20Sek. erwärmen. **Tipp 2:** Für ein BBQ jeweils 4 Tortillas zusammen in Alufolie wickeln und auf dem Grill bei indirekter Hitze in ca. 3Min. erwärmen.



6. Koriander schneiden

Den **Koriander** grob schneiden. **Tipp:** Für ein BBQ den geschnittenen **Koriander** auf Küchenkrepp gut trocken tupfen und getrennt verpacken. Die **Tortillas** nach Belieben mit dem **Salat**, dem **Lachs** und der **Ananas-Salsa** belegen und mit dem **Koriander** garnieren. **Übrigen Salat** zu den **Tortillas** 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**