



Tacos with fried onion and panko breaded fish

topped with pico de gallo



20-30min



2 Portionen

- 1 rote Zwiebel
- 1 Jalapeño-Chilischote
- 10g Koriander
- 2 Tomaten
- 1 Pck. Romanasalat
- 1 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 1 Pck. Röstzwiebeln ²
- 50g Panko-Paniermehl ²
- 1 Pck. MSC-Alaska-Seelachsstücke ¹
- 8 Minitortillas mit Mais ²

- 50ml Milch ³
- 2EL Weizenmehl ²
- 2½g Salz
- 60ml Olivenöl
- 15ml Balsamicoessig ⁴

- mittelgroße Pfanne
- Sieb

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 897kcal, Fett 37.7g,



4. Bread the fish

2. Mix the pico de gallo

5. Heat the tortillas

3. Prepare the breeding mix

6. Fry the fish

In the same pan, heat up 2Tbsp of olive oil on medium heat and fry the fish pieces on each side for 1-2min. until they are golden and cooked through. Serve the tacos filled with the salad strips and the fried breaded fish pieces, topped with the pico de gallo.

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**