MARLEY SPOON



Bunte Garnelen-Tacos mit Guacamole

mit frischen Tomaten und eingelegten Zwiebeln

unter 20min 1 Portion

Tacos sind so vielseitig, dass theoretisch jeder Tag ein Taco Tuesday sein könnte – und genau das ist es, was wir an den delikaten Dingern so lieben! Die heutige Variante besticht durch ihre Füllung aus pikant angemachten Garnelen, cremiger Guacamole und frischem, farbenfrohem Gemüse – unter anderem in Form würzig eingelegter Zwiebeln. Mmmh!

Was du von uns bekommst

- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. ASC-Garnelen, aufgetaut [1]
- 1 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 1 Tomate
- 50g gemischter Salat
- 8 Tortillas [2]
- 1 Pck. Guacamole

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroße Pfanne
- Sieb

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

Allergene
Enthält: **Krebstiere** (1), **Gluten** (2).

Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 936kcal, Fett 42.8g, Kohlenhydrate 87.1g, Eiweiß 45.4g



1. Zwiebeln einlegen

Die **Zwiebel** schälen und in sehr dünne Ringe schneiden. Mit 2EL heißem Wasser, 1EL Essig und 1 kräftigen Prise Salz verrühren und bis zum Servieren beiseitestellen.



2. Garnelen braten

Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Garnelen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen, dann trocken tupfen und mit dem **Knoblauch**, der **Gewürzmischung** und 1EL Olivenöl vermengen. Die **Garnelen** in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze in 3–4Min. rundum gar braten. Aus der Pfanne nehmen und warm halten. Die Pfanne wird weiterverwendet.



3. Gemüse vorbereiten

Die **Tomate** in ca. 1cm breite Spalten schneiden. Den **Salat** mit 1TL Olivenöl, 1TL Essig, 1 kräftigen Prise Salz und 1 Prise Pfeffer vermengen.



4. Tortillas erwärmen

Die Pfanne auswischen und **3 Tortillas** nacheinander ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 15Sek. erwärmen. **Tipp:** Alternativ **3 Tortillas** aufeinanderstapeln und bei 800W 25–30Sek. in der Mikrowelle erwärmen.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Guacamole** auf den **Tortillas** verteilen und mit dem **Salat**, dem **Tomaten** und den **Garnelen** belegen. Mit den **eingelegten Zwiebeln** garnieren und die **Tacos** offen oder zusammengerollt servieren.



6. Reste gut, alles gut

Sollten eingelegte Zwiebeln übrig bleiben, diese im Einlegesud im Kühlschrank aufbewahren und zum Verfeinern von Salaten, Sandwiches oder Bowls verwenden. Übrige Tortillas sind ein prima Vorrat für schnelle Wraps oder selbst gemachte Tortillachips.

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**