MARLEY SPOON



Aromatische Garnelen-Tortillas

mit Crème fraîche und Kapern

ca. 20min 4 Portionen

Etwas ganz Besonderes zu zaubern, braucht keine Ewigkeit, großes Indianerehrenwort! Es geht so: Heute gibt es warme Tortillas mit saftigen Garnelen, fruchtigen Tomaten und einer Salatmischung, die mit einem Dressing aus Crème fraîche und Zitronensaft kombiniert wird. Das ist uns aber noch nicht genug. Deswegen geben wir noch würzigen Hartkäse und feinsalzige Kapern dazu. Und schon beginnt das Genießen!

Was du von uns bekommst

- 4 Pck. Hartkäse, gehobelt [3]
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Becher Crème fraîche [3]
- 8 Tortillas [2]
- 2 Pck. ASC-Garnelen, aufgetaut [1]
- 2 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 4 Tomaten
- 400g Eisberg-Salatmischung
- 2 Pck. Kapern

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Mikrowelle
- große Pfanne
- Zitruspresse
- Sieb

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

Allergene

Enthält: **Krebstiere** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3).

Kann Spuren enthalten von: Eier, Senf, Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion

Energie 711kcal, Fett 40.5g, Kohlenhydrate 56.6g, Eiweiß 30.8g



1. Crème fraîche verfeinern

Den **Käse** fein hacken. Die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **Crème fraîche** mit der **½ des Käses**, **1TL Zitronensaft** und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verrühren.



2. Dressing zubereiten

Die **½ der Crème fraîche** mit 2EL Olivenöl und etwas **Zitronensaft** verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Tortillas erwärmen

4 Tortillas aufeinanderstapeln und bei 800W 25–30Sek. in der Mikrowelle erwärmen. Den Vorgang mit weiteren **4 Tortillas** wiederholen. **Tipp:** Wer keine Mikrowelle hat, kann die **Tortillas** auch in einer Pfanne oder im Backofen erwärmen.



4. Garnelen braten

Die **Garnelen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen, dann trocken tupfen. Anschließend in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze in 1–2Min. rundum gar braten. Vom Herd nehmen und die **Gewürzmischung** unterrühren.



5. Tomaten schneiden

Die **Tomaten** in Spalten schneiden.



6. Salat zubereiten

Die **Salatmischung** mit dem **Dressing** vermengen. Die **Tortillas** mit der **Crème fraîche**, der **½ des Salats**, den **Garnelen** und der **½ der Tomaten** belegen und mit dem **restlichen Käse** und den **Kapern** garnieren. Den **übrigen Salat** und die **übrigen Tomaten** zu den **Garnelen-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**