



Garnelen Tacos mit Pineapple Tomato Salsa

Für die Garnelen:

400 g rohe Garnelen, geschält und entdarnt

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

4 Teelöffel Don Enrico Taco Mix

1 Limette, der Saft davon

Für die Tacos:

8 Stück(e) Don Enrico Soft Tacos

1 Glas Don Enrico Pineapple Tomato Salsa

200 g Rotkohl, fein geschnitten

1 Avocado, in kleine Würfel

1 rote Zwiebel, fein gehackt

1 Handvoll frischer Koriander

1 Limette, in Spalten

Limetten-Joghurt:

150 g griechischer Joghurt

1 Teelöffel Limettensaft

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

1 kleine Knoblauchzehe, fein gerieben

1 Prise(n) Salz

Garnelen Tacos mit Pineapple Tomato Salsa

1.

Die Garnelen mit Olivenöl, Taco Mix und Limettensaft vermengen. 10–15 min. ziehen lassen.

Den fein geschnittenen Kohl mit 1 TL Limettensaft und 1 Prise Salz vermischen und leicht durchkneten.

Alle Zutaten für den Joghurt Limetten Dip verrühren und kalt stellen.

Eine große Pfanne stark erhitzen. Die Garnelen 2–3 min. pro Seite anbraten, bis sie rosa und leicht gebräunt sind. Nicht zu lange garen – sonst werden sie trocken.

Die Soft Tacos nach Packungsanleitung erwärmen.

In jeden Soft Taco etwas Kohl, Garnelen, Pineapple Tomato Salsa, Avocado, rote Zwiebel, Limetten-Joghurt, frischen Koriander geben. Mit Limettenviertel servieren.