



Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 9 Personen

Garnelen Guacamole Cups

Garnelen Guacamole Cups

3 Don Enrico Wheat Wrap Tortillas 5 Weizentortillas

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Glas Don Enrico Guacamole Dip

200 g große Garnelen

2 Esslöffel Don Enrico Taco Mix

frischer Koriander

Garnelen Guacamole Cups

1.

Mit einem Glas (Durchmesser ca. 8 cm) 9 Kreise aus den Tortillas ausstechen. Mit etwas Öl beide Seiten der Tortilla-Kreise einpinseln und dann die Kreise in die Mulden eines Muffin-Backblechs drücken.

Die Cups bei 200°C ca. 8-10 Minuten knusprig backen.

In der Zwischenzeit die Garnelen mit 2 EL Olivenöl und dem Taco Mix marinieren und dann in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten.

Die gebackenen Cups mit dem Guacamole Dip füllen und mit den Garnelen sowie mit Koriander garnieren.

Tipp: Die Reste der Wraps kann man zu knusprigen Tortilla-Chips verarbeiten oder ein leckeres Frühstück draus machen, in dem man die Wraps mit den Kreisen in eine Pfanne gibt und in die Löcher Eier aufschlägt.