



Mango Lachs Tacos

Mango Lachs Tacos

450 g Lachsfilet

3 Esslöffel Lien Ying Sojasauce salzreduziert

1 Teelöffel Lien Ying Curry gemahlen

1 Packung Don Enrico Corn Wrap Tortillas 8 Mais-Weizentortillas

1 reife Mango

1 Avocado

1 kleine Zwiebel

2 Tomaten

1 Handvoll Koriander, frisch

4 Esslöffel Don Enrico Mango Papaya Salsa zuckerreduziert

Etwas Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Mango Lachs Tacos

1.

Lachs in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Mit der Sojasauce und dem Currypulver mischen und für etwa 15 min. ziehen lassen.

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Eine Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und etwas Öl hinzufügen. Den marinierten Lachs in die Pfanne geben und von allen Seiten goldbraun braten, bis er durchgegart ist.

Die Mango und Avocado in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel fein hacken, die Tomaten in kleine Stücke schneiden und den Koriander grob hacken. Alle Zutaten in eine große Schüssel geben.

Die Mango Papaya Salsa und die Lachsstücke zu den Salatzutaten hinzufügen und gut vermischen.

Die Tortillas nach Packungsanleitung erwärmen. Die warmen Tortillas füllen und als Tacos genießen.