






Garnelen-Tacos mit Tomatensalsa

 Leicht  30 min  4 Personen

Zutaten

- 250 g Argentinische Rotgarnelen, ohne Schale
Art.-Nr. 83442 auf www.deutscheesee.de/shop
 - 1 Kopf Römersalat
 - 1 Bund Radieschen
 - Spitzpaprika
 - 1 Minigurke
 - 1-2 Maiskolben, gekocht
 - Olivenöl
 - Gewürzmischung Fresh Spice
 - 8 Taco Shells
 - Kresse zum Garnieren
 - Spieße
- Für die Tomatensalsa:
- 600 g Tomaten
 - 1 rote Zwiebel
 - Knoblauchzehe
 - grüne Chilischote
 - 1 Bund Koriander
 - 1 EL Apfelessig
 - Salz
 - schwarzer Pfeffer aus der Mühle
 - Zucker
 - 2 EL Olivenöl

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Zunächst die Tomatensalsa vorbereiten: Dafür Tomaten waschen, vierteln und entkernen. Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein hacken, Chilischote entkernen und ebenfalls fein hacken. Korianderblätter von den Stielen zupfen und fein schneiden. Alle vorbereiteten Zutaten in einer Schüssel mit Essig verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Zum Schluss Olivenöl unterrühren.

Schritt 02

Salat, Radieschen, Paprika, Gurke und Maiskolben fein schneiden und beiseitestellen. Aufgetaute Garnelen auf Spieße stecken. Spieße aus Holz vorher wässern, damit sie auf dem Grill nicht verbrennen. Garnelenspieße und Grillrost mit Olivenöl einpinseln und bei mittlerer Hitze von jeder Seite 2-3 Minuten grillen. Garnelen anschließend mit unserer Gewürzmischung „Fresh Spice“ oder mit ihren Lieblingskräutern, Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 03

Nun die Tacos befüllen: Zuerst Salat und Gemüse, pro Taco 3 bis 4 Garnelen und mit Tomatensalsa und Kresse garnieren, fertig. Wer mag, kann die Tacos kurz auf dem Grill anwärmen.

Tipps & Tricks

Die doppelte Menge an Füllung können Sie auch ganz wunderbar für Enchiladas oder Wraps verwenden. Der ideale Begleiter fürs Picknick oder Büro.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür