



Garnelen-Tacos mit Mango-Salsa

Zeitaufwand: 30 Min. / Schwierigkeit: Leicht

Zutaten

1 Pacific Prawns Original »

0,5 Mango

2 reife Tomaten

1 Bund(e) Koriander

2 El Olivenöl

Salz

Pfeffer

2 Limetten

0,5 Avocado

**je 3-4 Blätter Radiccio und
Friséesalat**

4 weiche Weizentortillas (ca.160g)

Zubereitung

1. Pacific Prawns nach Packungsanleitung auftauen, dann kalt abspülen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
2. Mango schälen, Fruchtfleisch fein würfeln. Tomaten waschen, vierteln und entkernen, Fruchtfleisch würfeln. Koriander waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen, die Hälfte fein hacken. Gehackten Koriander mit Mango- und Tomatenwürfeln sowie Öl mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. 1 ½ Limetten auspressen, übrige Hälfte in Spalten schneiden. Avocado schälen, Fruchtfleisch in feine Spalten schneiden und mit der Hälfte vom Limettensaft beträufeln. Salate waschen, trocken schleudern und in Streifen schneiden oder zerzupfen.
4. Pacific Prawns auf dem Grill oder in einer Pfanne unter Wenden kurz erhitzen und mit Salz, Pfeffer und übrigem Limettensaft würzen. Gewürzte Pacific Prawns herausnehmen. Tortillas nacheinander kurz

auf dem Grill oder in der heißen Pfanne erwärmen.

Prawns mit Mangosalsa, Salat, Avocado und übrigem

Koriander mischen und darauf verteilen, mit

Limettenspalten servieren.

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr

durcherhitzen!

