



Garnelen-Tacos mit Sriracha-Mayonnaise

Zeitaufwand: 30 Min. / Schwierigkeit: Leicht

Zutaten

1 Pacific Prawns King Size »

2 Lauchzwiebeln

2 Rotkohlblätter

4 grüne Salatblätter

2 Limetten

1 Avocado

Salz

2 EL Sesamöl

1 TL Chiliflocken

4 kleine Soft-Tortillas (à ca. 25 g)

**4 EL Sriracha-Mayonnaise
(Fertigprodukt)**

etwas Shisokresse zum Garnieren

Zubereitung

1. Pacific Prawns nach Packungsanleitung auftauen, kalt abspülen und trocken tupfen.
2. Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Rotkohl- und Salatblätter waschen und trocken tupfen. Rotkohl in sehr feine Streifen schneiden, Salat mundgerecht zerzupfen. Eine Limette auspressen, zweite heiß abwaschen und in Spalten schneiden. Avocado halbieren, Stein entfernen und Fruchtfleisch aus der Schale lösen. In dünne Scheiben schneiden und mit Limettensaft beträufeln.
3. Garnelen salzen und im heißen Sesamöl unter Wenden anbraten. Lauchzwiebeln zugeben und 2-3 Minuten scharf braten. Leicht mit Chiliflocken würzen.
4. Tortillas nacheinander in einer beschichteten Pfanne ohne Fett erwärmen und mit etwas Sriracha-Mayonnaise bestreichen. Salat, Rotkohl und Avocado darauf geben. Garnelen darauf verteilen und mit übriger Mayonnaise beträufeln. Mit Chiliflocken und Shisokresse bestreuen und mit Limettenspalten sofort

servieren.

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr
durcherhitzen!