



# Tacos mit pulled salmon

Zeitaufwand: 30 Min. / Schwierigkeit: Mittel

## Zutaten

**1 Lachsfilets 220 g »**

**100 ml Teriyaki-Sauce**

**1 kleiner Bund(e) Koriander**

**75 g Schmand**

**0,5 kleiner Chinakohl**

**2 Möhren**

**1 Strauchtomate(n)**

**2 Lauchzwiebeln**

**0,5 Avocado(s)**

**1 Msp. Chiliflocken**

**1-2 TL Honig**

**2 EL Olivenöl**

**4 Taco shells**

**Salz**

**Pfeffer**

## Zubereitung

1. Lachsfilets nach Packungsanweisung auftauen, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen.
2. In eine ofenfeste Form legen und mit Teriyaki-Sauce beträufeln.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 10 Minuten garen.  
Inzwischen Koriander waschen, trocken tupfen, Blättchen abzupfen und die Hälfte fein hacken.
4. Mit Schmand verrühren und abschmecken.  
Chinakohl putzen, waschen, trocken schleudern und in feine Streifen schneiden.
5. Möhren schälen, ebenfalls in feine Streifen schneiden.
6. Tomate putzen und würfeln.
7. Lauchzwiebeln putzen und in dünne Ringe schneiden.
8. Avocado schälen, entkernen und würfeln.
9. Mit Kohl. Möhre. Tomate und Lauchzwiebeln in eine

**1 Limette(n) (Saft davon)**

Schüssel geben und mit Limettensaft, Chiliflocken, Honig und Olivenöl mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 10.** Gemüse in Taco shells füllen.
- 11.** Lachs noch warm vorsichtig mit zwei Gabeln in Stücke zerpfücken und darauf anrichten.
- 12.** Mit übrigen Korianderblättchen bestreuen und mit dem Dip servieren.

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr durcherhitzen!