

GATCH GAP REZEPTE

GARNELEN-TACOS

Zubereitungszeit 15 - 20 min | Für 1-2 Personen

GATCH GAP

by *gatchgap*



FOLLOW | COMMENT | LIKE



WWW.GATCHGAP.DE

Zubereitung

Zubereitung:

1. Die Garnelen in einer Schüssel mit Olivenöl, Chilipulver, Kreuzkümmel, Paprika, Salz und Pfeffer vermengen und für ca. 10 Minuten marinieren lassen.
"CATCHCAP-Pfannenspritzschutz" auf eine passende Pfanne (28cm) legen. Bei mittlerer Hitze erhitzen und die marinierten Garnelen darin braten, bis sie gar sind und eine leichte Bräunung bekommen.
3. Die Maistorillas in der Pfanne erwärmen, bis sie weich und flexibel sind.
4. Jede Tortilla mit den gebratenen Garnelen belegen.
5. Den gehackten grünen Kohl oder Salat, die Avocadoscheiben und die gehackten Korianderblätter auf die Garnelen legen.
6. Den Limettensaft über die Tacos träufeln.
7. Die Tacos zusammenklappen und sofort servieren.

Das Catch Cap Team wünscht Guten Appetit !!!

Zutaten:

- 250 g Garnelen, geschält und entdarmt
- 1 Teelöffel Olivenöl
- 1 Teelöffel Chilipulver
- 1/2 Teelöffel Kreuzkümmel
- 1/2 Teelöffel Paprika
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 8 kleine Maistorillas
- 1 Tasse gehackter grüner Kohl oder Salat
- 1 reife Avocado, in Scheiben geschnitten
- 1/4 Tasse gehackte frische Korianderblätter
- Saft einer Limette

Zutaten



CATCH CAP
London & Granada