



Fish Tacos " Baja California style"

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

8	Taco Shells	8	Fischstäbchen
8	Garnelen	1 Zehe	Knoblauch
2	Limetten	½ Bund	Koriander
200 g	Rotkraut (roh)	1	Avocado
½ Kopf	Eisbergsalat	6 EL	Mayonnaise
1 EL	Sriracha Sauce	4	Tomaten
1	Zwiebel	4 EL	Pflanzenöl
	Salz & Pfeffer		

Zubereitung

Zubereitung

Knoblauch schälen und fein hacken. Eisbergsalat in Streifen schneiden. Avocado in Würfel schneiden.

Mayo, Sriracha Sauce und einen Spritzer Limettensaft mit einer Prise Salz und Pfeffer mischen und kalt stellen.

Rotkraut in feine Streifen schneiden und mit einem Spritzer Limettensaft, Salz und Pfeffer anmachen und kalt stellen.

Zwiebel schälen und würfeln. Tomatenfleisch ohne Kerne ebenfalls würfeln und dazugeben. Mit $\frac{3}{4}$ vom gehacktem Koriander, Limettensaft, Salz und Pfeffer anmachen. Salsa in den Kühlschrank stellen.

Nun die Fischstäbchen und Garnelen in Öl braten und am Ende den gehackten Knoblauch zugeben.

Für die Tacos erst einen Teelöffel Sriracha Mayo, dann Eisbergsalat ein eine Taco Shell geben. Dann ein Fischstäbchen und Garnele, die Salsa und oben drauf etwas Rotkohl geben. Die Avocadowürfel darauf geben und Sriracha Mayo drüber träufeln. Mit Koriander garnieren und Limettenecken servieren.