

# Tacos mit Garnelen

Die Tacos mit Garnelen schmecken wunderbar und sind in wenigen Minuten zubereitet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 5 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

|            |                                                 |
|------------|-------------------------------------------------|
| 1 EL       | Limettensaft                                    |
| 75 g       | Sauerrahm                                       |
| 75 g       | <a href="#">Mayonnaise</a>                      |
| 1 Spritzer | <a href="#">Chilisauce</a> (z.b. Sriracha)      |
| 1 Stk.     | <a href="#">Knoblauchzehe</a> (frisch gepresst) |
| 450 g      | <a href="#">Garnelen</a>                        |
|            | <a href="#">Salz und Pfeffer</a>                |
|            | Kreuzkümmel (gemahlen)                          |
|            | Cayennepfeffer                                  |
| 1 EL       | Pflanzenöl                                      |
| 1 Stk.     | <a href="#">Avocado</a>                         |
| 4 Stk.     | <a href="#">Tomaten</a>                         |
| 1 Stk.     | <a href="#">Paprika</a>                         |
| 0.5 Stk.   | Rote Zwiebeln                                   |
| 100 g      | <a href="#">Käse</a>                            |
| 1 Handvoll | Korianderblätter (klein gehackt)                |
| 8 Stk.     | Tacoschalen                                     |

## Zubereitung

1. Zuerst aus Limettensaft, Sauerrahm, Mayonnaise, gepresste Knoblauchzehe und scharfer Sauce eine Sauce zubereiten.

2. Die Garnelen, schälen, abtrocknen, mit Salz, Pfeffer und gemahlenen Kreuzkümmel vermengen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen zirka 3-4 Minuten scharf anbraten.
3. Die Avocado schälen, Kern entfernen und so wie das restliche Gemüse in kleine Stücke schneiden. Zwiebel fein zerhacken.
4. Nun die Tacos mit geriebenen Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C zirka 4-5 Minuten erhitzen.
5. Vom Ofen nehmen, mit dem Gemüse und Garnelen füllen, Sauce darüber verteilen und die **Tacos mit Garnelen** mit gehacktem Koriander garnieren.

## Tipp

Beim Gemüse je nach Lust und Geschmack variieren. Die Sauce kann man natürlich auch weglassen.