1A+1B

Mexikanischer Fischtaco

Zubereitungszeit
25 minuten

Portionen
Voor 1 persoon

Zubereitungsart

1. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch ca. 2 Minuten andünsten. Tomate, Tomatenmark und Paprika hinzufügen und mitbraten. Dann Garnelen und Kabeljau hinzufügen und mit Paprikapulver, Kreuzkümmelpulver sowie einer Prise Pfeffer und Salz würzen. Noch 3 Minuten braten bis der Fisch gar ist. Den Wrap dann mit der Mischung füllen. Den mexikanischen Fischtaco mit Eisbergsalat, Avocado und Koriander abschließen. Guten Appetit!

Zutaten

- [ ] 1 PS. food & lifestyle wrap
- [ ] 25 g Garnelen
- [ ] 25 g Kabeljau
- [ ] ½ Tomate in kleinen Stücken
- [ ] ½ grüne Paprika in kleinen Stücken
- [ ] Handvoll Eisbergsalat
- [ ] ¼ rote Zwiebel, gewürfelt
- [ ] ¼ Avocado in Streifen
- [ ] 1 Knoblauchzehe, gepresst
- [ ] 1 TL Tomatenmark
- [ ] 1 EL Olivenöl
- [ ] 1 Zweig Koriander, fein gehackt
- [ ] Prise Paprikapulver
- [ ] Prise Kreuzkümmelpulver
- [ ] Pfeffer
- [ ] Salz