



1A+1B

Fish

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 Fishtaco 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