



Tacos mit Schweinefleisch & Avocado



It's a match!

Unser Schwarzer Pfeffer verleiht den Tacos eine fein-würzige Schärfe.







Zubereitung

- Das Schweinefleisch in dünne Streifen schneiden. Die Avocado schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden.
- Das Rotkraut quer in dünne Streifen schneiden, mit etwas Limettensaft vermischen, salzen, pfeffern und ziehen lassen. Den frischen Koriander hacken.
- Schweinefleisch in einer Pfanne mit Öl anbraten, bis es durchgebraten ist. Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen.
- Die Tacoschalen erwärmen, indem man sie in eine Pfanne legt oder im Ofen erwärmt.
- Die Tacoschalen mit dem gegarten Schweinefleisch, Avocadoscheiben, Zwiebeln, Rotkraut und gehacktem Koriander füllen. Nach Belieben noch mit etwas Limettensaft beträufeln. Servieren und genießen!

Zutaten

500g Schweinefleisch

1 Avocado

300g Rotkraut

1 Zwiebel

1 Bund Koriander

8 Tacoschalen

Öl zum Braten

Salz

Schwarzer Pfeffer (nach Geschmack)

2 Limetten

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 21.04.2026.