MEIN GENUSS



Tacos mit Schweinefleisch & Avocado



It’s a match!

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

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Das Schweinefleisch in dünne Streifen schneiden. Die Avocado schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden.
2. Das Rotkraut quer in dünne Streifen schneiden, mit etwas Limettensaft vermischen, salzen, pfeffern und ziehen lassen. Den frischen Koriander hacken.
3. Schweinefleisch in einer Pfanne mit Öl anbraten, bis es durchgebraten ist. Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen.
4. Die Tacoschalen erwärmen, indem man sie in eine Pfanne legt oder im Ofen erwärmt.
5. 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 01.05.2027.