



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 04.08.2026.