



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 21.12.2026.