



CREVETTEN-TACOS

ZUTATEN

g frische Garnelen ohne Schale

oignon blanc de taille moyenne

g Kirschtomaten

Avocado

Stk. Saft einer Limette

g Salz und Pfeffer aus der Mühle

Pitabrote

g kleiner Bund Koriander

g THOMY Sweet & Sour mit Paprika

ANWEISUNG

Schritt 1 Crevetten mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten ca. drei Minuten grillen.

Schritt 2 In der Zwischenzeit Zwiebel vierteln und mit den gewaschenen Tomaten in dünne Scheiben schneiden.

Schritt 3 Anschliessend Avocados in Scheiben schneiden. Diese dann mit dem Saft einer Limette und etwas Salz marinieren.

Schritt 4 Tacos nach Packungsanweisung erwärmen und mit Avocado, Zwiebeln, Tomaten und den Crevetten füllen. Koriander zupfen, mit THOMY Sweet & Sour mit Paprika Sauce darübergerben und servieren.