

ALLES TACO ODER WAS?

Die Legende besagt, dass der Begriff „Taco“ auf mexikanische Bergleute des 18. Jahrhunderts zurückgeht, die damit das in Papier eingewickelte Schiesspulver zum Sprengen von Gestein bezeichnet haben. Was das mit unseren Crevetten-Tacos zu tun hat? Die schmecken so gut, dass sie bei deinem Grillabend einschlagen werden wie eine Bombe! Und mit der feinen THOMY Salsa machst du diese Bombe scharf.

Zutaten

- 9 Crevetten (verzehrfertig)
- 1 rote Zwiebel
- 150 g bunte Cherry-Tomaten
- 3 Avocados
- Saft einer Limette
- Salz & Pfeffer
- 4 Tacos
- Koriander
- THOMY Salsa mit Tomate & Paprika

So geht's

1. Crevetten mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten ca. drei Minuten grillen.
2. In der Zwischenzeit Zwiebel vierteln und mit den gewaschenen Tomaten in dünne Scheiben schneiden.
3. Anschliessend Avocados in Scheiben schneiden. Diese dann mit dem Saft einer Limette und etwas Salz marinieren.
4. Tacos nach Packungsanweisung erwärmen und mit Avocado, Zwiebeln, Tomaten und den Crevetten füllen. Koriander zupfen, mit THOMY Salsa darübergerben und servieren.

Deine Crevetten-Tacos waren eine echte Geschmacksexplosion? Dann lass auch im Netz die Bombe platzen und poste ein Foto davon auf Facebook oder Instagram mit #LOVEthomy.

