

## Rezept

# Paprika-Tacos

Ein Rezept von Paprika-Tacos, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> Snack-Paprika	<b>1</b> kleine Zwiebel
<b>2</b> junge Knoblauchzehen	<b>75 g</b> Cashewkerne
Salz	Cayennepfeffer
<b>3 EL</b> Olivenöl	<b>1</b> Bio-Limette
<b>250 g</b> Schmand	<b>1 EL</b> Tomatenmark
<b>2 EL</b> Gin (nach Belieben)	<b>300 g</b> Tomaten
<b>150 g</b> mittelalter Gouda (Stück)	<b>2 Stängel</b> Koriandergrün
<b>1 Packung</b> Tacoschalen (12 Stück; 135 g)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 620 kcal, 43 g F, 19 g EW, 35 g KH

## Zubereitung

1. Backofen auf 220° vorheizen. Paprika waschen, putzen und in breite Ringe schneiden. Zwiebel schälen und würfeln. Knoblauch schälen und grob hacken. Paprika, Zwiebel, Knoblauch und Cashewkerne auf einem Backblech verteilen, mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Mit Öl mischen. Im Ofen (Mitte) ca. 10 Min. backen, dabei einmal wenden. Inzwischen Limette heiß waschen und abtrocknen, Schale abreiben, Frucht auspressen. Schmand, Limettenschale, -saft, Tomatenmark und nach Belieben Gin verrühren. Dip mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Tomaten waschen, putzen und würfeln. Käse grob raspeln. Koriander waschen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen.
2. Das Gemüse auf eine Seite des Blechs schieben. Die Taco-Shells auf die andere Seite legen und ca. 5 Min. erhitzen. Blech heraus-, Taco-Shells herunternehmen. Das Gemüse mit den Tomaten mischen, den Käse unterheben und die Mischung in die Taco-Shells füllen. Mit dem Koriander bestreuen und mit dem Dip servieren.