

Rezept

Tacos mit Red Onion Pickles

Ein Rezept von Tacos mit Red Onion Pickles, am 11.12.2024

Zutaten

Für die Guacamole:

- | | |
|--------------------------|---|
| 2 Avocados (je ca. 190g) | 1 Limette |
| 1 Schalotten | 1 Jalapeño-Chilischote (ersatzweise andere grüne Chili) |
| 3 Stängel Koriandergrün | Salz |

Für die Pilze:

- | | |
|--|---|
| 400 g braune Champignons | 1,5 TL gemahlener Koriander |
| 1,5 TL Chilipulver | 1,5 TL Paprikapulver (ersatzweise mehr Chilipulver) |
| 1 TL schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen) | Salz |
| 1 EL Öl | |

Außerdem:

- | | |
|-------------------------------|---|
| 80 g eingelegte rote Zwiebeln | 100 g Queso Fresco oder Feta-Schafskäse |
| 4 Bio-Limettenscheiben | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt 12 kleine Tacos | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Für die Guacamole die Avocados halbieren und den Kern entfernen. Das Fruchtfleisch aus der Schale lösen und in eine Schüssel geben. Die Limette auspressen und 3 TL Saft auf das Avocado-fruchtfleisch träufeln. Mit einer Gabel zerdrücken.
2. Die Schalotte schälen und sehr fein würfeln. Die Jalapeño-Chilischote putzen und waschen, eine Hälfte klein hacken, die andere Hälfte in Ringe schneiden. Die gehackte Chili und die Schalottenwürfel unter die Avocado-creme rühren, die Chiliringe zum Garnieren beiseitelegen.
3. Das Koriandergrün waschen und trocken schütteln. Ein paar Blätter zum Garnieren beiseitelegen, den Rest fein hacken und unter die Guacamole rühren. Die Guacamole gut durchrühren und mit Salz und Limettensaft abschmecken. Bis zur Verwendung abgedeckt kühl stellen.
4. Für die Pilze die Champignons putzen, trocken abreiben und in Scheiben schneiden. Koriander, Chilipulver, Paprikapulver, Pfeffer und ½ TL Salz in einer kleinen Schüssel vermengen.

5. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Champignons darin bei mittlerer bis großer Hitze 3-5 Min. anbraten, bis sie deutlich an Volumen verloren haben. Die Gewürzmischung gleichmäßig darüberstreuen und alles weitere 1-2 Min. braten. Sollten die Pilze zu trocken werden, etwas Wasser dazugeben. Die Pilze mit Salz abschmecken.

6. Während die Pilze braten, die Tortillas erwärmen. Dafür eine Pfanne ohne Fett erhitzen und die Tortillas darin auf jeder Seite ca. 20 Sek. erwärmen. Herausnehmen und in einem tiefen Teller mit einem Teller oder Küchentuch bedeckt warm halten. Alternativ einen Stapel Tortillas in Alufolie einpacken und im Backofen bei 170° (Umluft) erwärmen.

7. Die Tortillas mit Guacamole bestreichen und mit den Pilzen, Red Onion Pickles, beiseitegelegten Jalapeño-Ringen, Korianderblättern und etwas zerbröseltem Käse belegen. Die Limettenscheiben vierteln und darauflegen.