

## Rezept

# Tacoshells mit Chorizo-Rührei

Ein Rezept von Tacoshells mit Chorizo-Rührei, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> Tomaten	1/2-1 grüne Chilischote
<b>2</b> Frühlingszwiebeln	<b>1 EL</b> Limettensaft
Salz	Zucker
1/2 Bund Koriandergrün	<b>1</b> kleine grüne Paprikaschote (150 g)
<b>120 g</b> Chorizo im Stück	<b>1 EL</b> Öl
<b>4</b> Eier (Größe M)	<b>4 EL</b> Milch
<b>1</b> Packung Tacoshells (12 Stück, 135 g)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 885 kcal

## Zubereitung

1. Tomaten waschen, halbieren und entkernen. Fruchtfleisch ohne Stielansätze in 2 cm große Würfel schneiden. Chilischote längs halbieren, entkernen und fein hacken. Frühlingszwiebeln putzen, in feine Ringe schneiden. Mit Tomaten, Chili, Limettensaft und etwas Salz und Zucker mischen. Korianderblättchen abzupfen, grob hacken und untermischen. Beiseitestellen.
2. Paprika putzen, entkernen und waschen. Das Fruchtfleisch in 1 cm große Würfel schneiden. Chorizo ebenso würfeln. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Paprika und Chorizo darin bei mittlerer Hitze unter Rühren 6 Min. dünsten.
3. Inzwischen Eier, Milch und etwas Salz verquirlen. In die Pfanne geben und stocken lassen, Rührei dabei vom Rand zur Mitte schieben. Inzwischen die Tacoshells nach Packungsangabe erwärmen. Mit Rührei und Koriander-Tomaten füllen und servieren.