

Taco-Salat mit Garnelen und Avocado - Tex-Mex-Klassiker 2.0

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

Für den Salat

250 g Garnelen
300 g Römersalat
70 g Rotkohl
100 g Kirschtomaten
1 Avocado
Tortillachips
Salz

Für das Dressing

2 Limetten (ausgepresster Saft)
60 ml Olivenöl
1 Esslöffel Honig
1/2 Teelöffel Chiliflocken
1/3 Bund Koriander
Salz, Pfeffer

Der Partyklassiker in edlem Gewand: Mit Garnelen statt Rinderhack, Römer-, statt Eisbergsalat, Rotkohl statt Kidneybohnen, Avocado statt Mais und frischem Limettendressing statt stumpfer Salsasauce. Ein Upgrade in der Tex-Mex-Küche quasi. [Hier sind übrigens noch mehr abgefahrene Rezepte mit Garnelen.](#)

- 1 -

Für das Dressing alle Zutaten in einen Standmixer geben und zu einem cremigen Dressing mixen. Garnelen in einen Plastikbeutel geben und mit 3 EL Dressing mischen, 10 Minuten kaltstellen.

- 2 -

Pfanne erhitzen und Garnelen glasig braten, beiseitestellen. Römersalat und Rotkohl grob hacken. Avocado schälen und würfeln. Kirschtomaten halbieren.

- 3 -

Alle Zutaten für den Salat in eine Schüssel geben, mit restlichem Dressing mischen und mit Tortillachips toppen.