

## Tacos mit Schweinefleisch und Nektarinen

VORBEREITEN

30  
Min.

ZUBEREITEN

15  
Min.

NIVEAU



### Zutaten Für 4 Personen

12 Tortillas  
2 Nektarinen  
300 g Naturjoghurt  
4 Esslöffel frischer Koriander  
4 Esslöffel Olivenöl  
400 g Schweinegeschnetzeltes  
4 Knoblauchzehen  
1/2 Rotkohl  
1 Teelöffel Zucker  
4 Esslöffel Apfelessig  
1/2 Teelöffel Fenchelsamen  
1/2 Teelöffel Cayennepfeffer

Das beste Rezept gegen Winterblues: knusprige Tacos mit saftiger Hähnchen-Rotkohl-Nektarinen-Füllung für ein bisschen Urlaubsfeeling auf der Hand.

- 1 -

Knoblauchzehen schälen und auspressen. Zusammen mit den Fenchelsamen, dem Cayennepfeffer und dem Olivenöl mischen. Mit Salz abschmecken. Schweinefleisch in einer Schüssel mit der Marinade vermengen und 15

Minuten ziehen lassen.



- 2 -

Rotkohl in schmale Streifen schneiden. Apfelessig und Zucker vermengen und den Rotkohl dazugeben.



- 3 -

Nektarinen waschen, in Spalten schneiden und ebenfalls beiseite stellen.

## Tacos mit Schweinefleisch und Nektarinen



- 4 -

Eine große Grillpfanne bei mittlerer Temperatureinstellung erhitzen. Schweinefleisch in die Pfanne geben und ca. 4 Minuten garen. Das Fleisch auf einen Teller umfüllen und mit Alufolie abdecken.

- 5 -

Eine zweite Pfanne erhitzen und die Tortillas nach und nach darin 2-3 Minuten rösten.



- 6 -

Zum Servieren die Tortillas in Tacotaschen formen und mit Rotkohl, Schweinefleisch und Nektarinen füllen, Joghurt darüber geben und mit Korianderblättern garnieren.