

TACO GOBERNADOR

ZUTATEN

- 500 g Shrimps (mittlere Größe)
- 300 g gratinierter Käse (Mozzarella, Gouda, Pizzakäse)
- SOLPURO Tortillas
- SOLPURO Guacamole Mild & Klassisch
- ½ weiße Zwiebel
- 1 Tomate (kleingeschnitten)
- 2 mittelgroße Poblano-Chilis (gehackt)
- 2 Esslöffel Crème Fraîche
- 1 Esslöffel Frischkäse
- 1 Teelöffel Chipotle-Chili-Pulver
- Salz & Pfeffer zum Abschmecken
- ½ Teelöffel Knoblauchpulver

Toppings:

- Koriander
- Limetten
- Salsa Verde & Salsa Roja



SCHRITTE & ANLEITUNG

1. Tomate, Zwiebel, und Poblano-Chili klein schneiden und hacken.
2. Die Shrimps in 3-4 gleiche Teile schneiden.
3. Gib etwas Olivenöl in eine heiße Pfanne und brate die Zwiebeln darin etwa 3 Minuten lang an.
4. Dann die Shrimps, Tomaten und Poblano-Chilis bei starker Hitze hinzufügen.
5. Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver hinzufügen.
6. Warte, bis das gesamte Wasser verdunstet ist, und drehe die Hitze auf mittel-niedrige Stufe, um die Crème fraîche, den Frischkäse und das Chipotle-Pulver hinzuzufügen.
7. Kombiniere ganz vorsichtig alle Zutaten und koche alles zusammen weitere 2 Minuten lang.
8. Erwärme die Tortillas kurz von beiden Seiten in einer Pfanne (damit sie nachher nicht brechen)
9. Gib etwas Käse auf die Tortilla und den Krabbeneintopf und lege deine Tacos dann auf den Grill, bis der Käse geschmolzen und der Taco knusprig ist.
10. Toppe zum Schluss je nach Wahl deinen Taco Gobernador mit leckerer Guacamole.
11. ¡Buen provecho!

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zeit: 1 Stunde

Portionen: 3-4 Personen

