

Low Carb spicy Shrimp Tacos



Wir bringen dich ins Schwitzen – denn unsere spicy Shrimp Tacos haben ganz schön Würzpower und Biss!

Low Carb spicy Shrimp Tacos 2 Stück

2 Stk. Feeling ok Piadina Wrap

1 EL Olivenöl
1 Stk. Knoblauch, gepresst
200 g La Selva passierte Tomaten
1 TL Salz
1 TL Sonnentor Smokey Paprika
½ TL Sonnentor Kreuzkümmel
Pfeffer aus der Mühle

150 g Black Tiger Crevetten, roh, Tail on
2 EL Olivenöl
1 Stk. Knoblauch gepresst
1 Stk. Zucchini, in Scheiben
1 Stk. gelbe Peperoni, halbiert, entkernt, in Streifen
Salz, Pfeffer

1 Stk. violette Zwiebel, halbiert, in Streifen
1 Stk. Limette
Salz

1 Stk. Peperoncino, in Ringen
1/2 Bd. Koriander
½ Stk. Avocado, halbiert, entkernt, in Würfel

ZUBEREITUNG:

1. Piadinas in der Mikrowelle oder im Ofen (zugedeckt, damit sie nicht austrocknen) heiss werden lassen.
2. Olivenöl in einer Pfanne heiss werden lassen, Knoblauch darin andünsten, passierte Tomaten begeben, mit Salz, Paprika und Kreuzkümmel würzen, ca. 3 Min. köcheln lassen, dann beiseitestellen.
3. Olivenöl in einer Bratpfanne heiss werden lassen, erst Knoblauch, dann Crevetten und danach Gemüse darin braten, würzen.
4. Zwiebeln mit Limettensaft und etwas Salz marinieren
5. Piadinas mit Sauce, Shrimps, Avocado und den Zwiebeln servieren.