

# Tacos

## mit Chili-Schinken

### Was du dazu benötigst

150 g Chili-Schinken  
8 Taco-Shells  
1 Karotte  
1 Handvoll Rotkraut  
1 Tomate  
2 Frühlingszwiebeln  
1 Mango  
1 Avocado  
Saft von 1 Limette  
2 EL Olivenöl  
Etwas Salz

### Für den Dip:

200g Sauerrahm  
Etwas Salz & Pfeffer  
Etwas Kräuter, frisch



### Zubereitung

Karotte schälen und in feine Streifen schneiden. Rotkraut fein hobeln. Tomate entkernen und klein würfeln. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Mango und Avocado schälen und würfeln.

Das geschnittene Gemüse sowie das Obst in einer großen Schüssel mit Limettensaft, Olivenöl und etwas Salz vermischen. Kurz ziehen lassen.

Taco-Shells nach Packungsanweisung erwärmen. Danach großzügig mit der Masse füllen und mit dem in Streifen geschnittenen Chili-Schinken granieren.

Für den Dip den Sauerrahm mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einer Handvoll gehackten Kräutern verfeinern.

Die fertigen Tacos mit einem Klecks Sauerrahm servieren.

### Tipp

Für mehr Würze, eine Prise Chili in den Sauerrahm mischen.

### Portionen

18 Portionen

### Dauer

15 Minuten

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Kochzeit: 5 Minuten

### Level

Einfach

