Artikel vom 22.07.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 03:44 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/tacos-mit-guacamole

Tacos mit Guacamole



Foto: Karin Schieban

Zutaten (für 4 Personen):

je 250 g Hähnchenbrustfilet und Rinderfilet (in mundgerechte Stücke geschnitten)

3 Zwiebeln

3 Paprikaschoten

Öl zum Braten

Salz und Pfeffer

Guacamole:

2 reife Avocados

1 Tomate

1 kleine Zwiebel

Saft von 1 Limette

Salz

Maismehltortillas

saure Sahne

Zubereitung:

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Fleischstücke scharf anbraten, bis sie rundum Farbe bekommen. Zwiebeln und Paprika zugeben und bei mittlerer Hitze weiter braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, warmhalten.

Für die Guacamole Avocados halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch fein zerdrücken. Tomate und Zwiebel fein würfeln und unterheben. Mit Limettensaft und Salz abschmecken.

Die Maismehltortillas kurz in einer heißen Pfanne ohne Fett erwärmen, bis sie leicht gebräunt sind, in einem sauberen Küchentuch warmhalten. Servieren Sie Tortillas, Fleisch, Gemüse, Salsa, Sahne und Guacamole zur freien Verfügbarkeit auf dem Tisch, sodass sich jeder selbst bedienen kann. Nach Belieben mit Krautsalat oder Reis ergänzen.

Karin Schieban