

Fajitas mit Mais und Crevetten

für 4 Personen

- | | | |
|--------|---------------------------------------|---|
| 1 Dose | Maiskörner
(Abtropfgewicht 280 g) | Den Mais in ein Sieb abgiessen, kurz kalt abspülen und gut abtropfen lassen. |
| 1 | Limone | Die Schale von ½ Limone fein abreiben. Saft auspressen. |
| 3 EL | Mayonnaise | Diesen mit der Limonenschale, der Mayonnaise, dem Joghurt und dem Rapsöl zu einer Sauce verrühren und mit etwas Chilipulver sowie Salz würzen, dem Mais untermischen. |
| 3 EL | Nature Joghurt | |
| 1 EL | Rapsöl | |
| | Chilipulver, Salz | Die Avocados halbieren, den Stein entfernen, sorgfältig die Schale ablösen und das Fruchtfleisch in Schnitze schneiden. Diese mit etwas Limonensaft beträufeln. |
| 2 | Avocados | |
| 1 | Eisbergsalat klein | Den Eisbergsalat vierteln, den Strunk entfernen, den Salat in feine Streifchen schneiden, kurz kalt spülen und gut abtropfen lassen. |
| 600 g | Blacktiger Crevetten
geschält, roh | Die Crevetten in Würfel schneiden. |
| 1 | Knoblauchzehe | Für die Crevetten den Knoblauch schälen und fein hacken. Koriander und Petersilie fein hacken. |
| 1 Bund | Koriander | |
| ½ Bund | Petersilie glattblättrig | In einer beschichteten Pfanne das Rapsöl erhitzen. Die Crevetten und den Knoblauch darin 2-3 Min. braten. Zuletzt salzen und die Kräuter untermischen. |
| 1 EL | Rapsöl | |
| | Salz | |
| 8 | Tortillas
(Durchmesser ca. 20 cm) | Kurz vor dem Servieren die Tortillas nach Angaben auf der Verpackung erwärmen, dann auf einer Platte anrichten. |

Zum Servieren Mais, Avocados, Salat und Crevetten jeweils separat in Schüsseln anrichten. Alle Zutaten auf den Tisch stellen, damit sich jeder seine Tortillas selbst belegen und aufrollen kann.