



St-MANG® Ein Stück echtes Allgäu.

Asia Taco Bowl mit St. Mang Rubius mild

 35 Minuten

 2 Portionen

 Einfach



Zutaten

1 St. Mang Rubius mild
70 g Garnelen
70 g Pak Choi
50 g Paprika
10 Zuckerschoten
Salz und Pfeffer
Dressing: Ingwer-Zitrone

70 g geräucherter Bauch
30 g Zwiebel
1 weichgekochtes Ei
10 g Petersilie
Dressing: Naturjoghurt - Knoblauchmix



Zubereitung

Taco mit Fisch:

1. Garnelen, Pak Choi, Paprika, Zuckerschoten anbraten.
2. Eine Hälfte des Käses in der Mikrowelle oder im Ofen kurz schmelzen lassen.
3. Die angebratenen Zutaten inkl. Käse im deftigen Bauern Taco verteilen und zum Schluss mit dem Dressing verfeinern und genießen.

Taco mit Fleisch:

1. Den geräucherten Bauch und die Zwiebel anbraten, würzen und im zweiten Taco verteilen.
2. Das Ei kochen, vierteln und ebenfalls im Taco platzieren.
3. Anschließend die andere Käsehälfte schmelzen (Mikrowelle oder Ofen) und über dem Taco verteilen. Den Taco mit Petersilie und Dressing verfeinern und genießen.

