

TACOS MIT PILZEN UND CHIMICHURRI

REZEPT AUS: TASTE OF TRAVEL SIMPLE

ZUTATEN:

(für 8 kleine Tacos, 2–3 Personen); Zubereitungszeit: 25 Minuten

Chimichurri-Sauce:

- 1 Knoblauchzehe
- 2 geh. EL fein gehackte Petersilie
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Aceto balsamico bianco (weißer Balsamico-Essig)
- 1/4 TL Chiliflocken (optional)
- 1/8 TL getrockneter Oregano (optional)

Tacos:

- [pinke Zwiebeln](#) (ersatzweise 1 kleine rote Zwiebel)
- 4 Radieschen
- 300 g große Grill-Champignons (Portobellopilze)
- Salz
- 8 Mini-Weizentortillas (à 13 cm Ø)

Zum Servieren:

- Limettenspalten



ZUBEREITUNG:

1. Bei Verwendung der pinken Zwiebeln für die Tacos mit diesen beginnen, alternativ eine rohe, rote Zwiebel nehmen.

FÜR DIE CHIMICHURRI-SAUCE:

2. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Alle Saucenzutaten in einer kleinen Schüssel vermengen. Für eine etwas cremigere Sauce kann man die Zutaten in einem Mörser zerstoßen.

FÜR DIE TACOS:

3. Falls keine eingelegten pinken Zwiebeln verwendet werden, die rote Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Radieschen waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden. Die Pilze putzen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
4. Die Pilze mit 1 Prise Salz würzen und auf dem Grill oder in einer (Grill-)Pfanne beidseitig scharf anbraten, bis sie etwas an Volumen verloren haben, aber nicht ausgetrocknet sind.

FERTIGSTELLEN:

5. Tortillas nacheinander kurz in einer Pfanne ohne Öl aufwärmen, dann auf einem Teller mit gegrillten Pilzen, Radieschen, Chimichurri, gewürfelten Zwiebeln (eingelegte oder rote) und Limettenspalten servieren.

Dieses Rezept ist aus dem Kochbuch Taste of Travel Simple Von Ursula Schersch