Fajita mit Garnelen, Avocado-Creme und Tomaten-Salat

Für zwei Personen		
Für die Tortillas:		
250 g Mehl	45 ml Sonnenblumenöl	$\frac{1}{2}$ TL Salz
Für die Füllung:		
200 g Riesengarnelen,	1 rote Paprika	1 gelbe Paprika
1 Bund Frühlingszwiebeln	1 Knoblauchzehe	1 Limette
Öl	Salz	Pfeffer
Für die Avocado-Creme:		
1 reife Avocado	1 grüne Chilischote	1 Limette
$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	Salz	Pfeffer
Für den Tomatensalat:		
2 reife Tomaten	100 g Kidneybohnen	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 grüne Chilischote	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
1 Limette	100 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Tortillas:
Aus Mehl, 125 ml warmem Wasser, Öl und Salz einen Teig kneten.
Diesen in Frischhaltefolie ruhen lassen.
Anschließend in 6 Teile teilen und mit dem Nudelholz dünn ausrollen. In einer beschichteten Pfanne 30 Sekunden je Seite ausbacken, bis er Blasen wirft.
Für die Füllung:
Limette waschen und trockentupfen. Paprika waschen, trockentupfen, entkernen und in Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und kleinhacken. Paprika mit gehacktem Knoblauch in Öl braten.
Frühlingszwiebeln schräg in grobe Stücke schneiden und dazu geben. Garnelen waschen und trockentupfen. Garnelen hinzufügen, mit etwas Salz, Pfeffer und Limettenabrieb bestreuen und noch ca. 3 Minuten weiterbraten.
Für die Avocado-Creme:
Limette halbieren und auspressen. Avocado aus der Schale lösen und mit einer Gabel fein zerdrücken. Koriander abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Chili kleinhacken. Koriander, Chili und Limettensaft dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Tortillas mit Avocado-Creme bestreichen und befüllen.
Für den Tomatensalat:
Tomaten waschen, entkernen und grob hacken. Zwiebel abziehen und in dünne Streifen schneiden. Tomaten und Zwiebelringe vermengen.
Kidneybohnen unterheben. Chili entkernen und in dünne Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und kleinhacken. Koriander, Olivenöl, Knoblauch und Limettensaft mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
Das Dressing über den Salat gießen und alles gut vermengen.
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Marina Grosch am 06. November 2019