

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Tacos mit Avocado und Coleslaw



mehr Kochtipps:

lifechannel.ch/kochtipps

(c) Ramon Waser

Zubereitung

1. Für den Coleslaw-Salat den weissen und den roten Kabis in feine Streifen schneiden oder hobeln
2. Olivenöl mit Zucker und Weissweinessig aufkochen, bis der Zucker sich aufgelöst hat
3. Den heissen Sud über den Kabis giessen und gut durchkneten
4. An besten über Nacht ziehen lassen
5. Weizen-Fajitas in der Bratpfanne oder im Ofen knusprig backen
6. Avocado mit dem Limettensaft mischen und zu einer Guacamole verarbeiten
7. Mit Salz, Pfeffer und Cayenne abschmecken
8. Guacamole auf den Fajitas verteilen und mit dem Coleslaw garnieren

Zutaten

8	Weizen-Fajitas
2	Avocados
2	Limetten
200 g	Kabis, weiss
200 g	Kabis, rot
50 ml	Olivenöl
70 ml	Weissweinessig
30 g	Zucker
	Salz
	Pfeffer
	Cayenne

Life Channel

www.lifechannel.ch