Nah&Frisch



Santa Maria Tex Mex | Professional

Lachs Fajita

Hauptspeise | Fischgerichte

Zubereitung

Braten Sie den gewürfelten Lachs, die geschnittenen Paprika und die gewürfelten Frühlingszwiebel in einer Pfanne mit dem Pflanzenöl an. Fügen Sie die Santa Maria Fajita Gewürzmischung mit etwas Wasser hinzu und lassen Sie die Masse für ein paar Minuten köcheln. Würfeln Sie die Ananas, die Tomaten und die Avocados und vermischen Sie diese mit dem Santa Maria Guacamole Mix und dem Sauerrahm. Richten Sie die Lachs Gemüse Mischung in dem Santa Maria Tortilla an und verteilen Sie die Ananas Guacamole darauf.

Zutaten

- 1 Pkg. Santa Maria Fajita Gewürzmischung
- 500 g gewürfeltes Lachsfilet
- 1 TL Pflanzenöl
- 2 ganzen Paprika
- 1 Bund Frühlingszwiebel
- 1 Pkg. Santa Maria Original Tortillas
- 1 Pkg. Santa Maria Guacamole Mix oder Guacamole Dip
- 1/2 Ananas
- 2 Stk. reife Avocado
- 1 kl. Becher Sauerrahm