



Fruchtige Tacos

mit Original Nürnberger Rostbratwurst und Mango-Salsa

Zutaten für 4 Personen:

1 Packung (300 g) WOLF Original Nürnberger Rostbratwürste

½ reife Mango

1 Lauchzwiebel

1 Tomate

½ Bund Koriander

½ TL Kreuzkümmel

½ TL Chiliflocken

1 EL Olivenöl

Salz & Pfeffer

¼ Eisbergsalat

Öl zum Braten

12 Taco Shells

100 g Crème fraîche

1 EL Limettensaft

So wird's gemacht:

1. Mango, Lauchzwiebel, Tomate und Koriander klein schneiden und in eine Schüssel geben.

2. Kreuzkümmel, Chiliflocken, Koriander, Olivenöl, Salz und Pfeffer zur Salsa mischen.

3. Die Bratwürstchen in Öl knusprig anbraten.

4. Den Salat in feine Streifen schneiden.

5. Schichten: Salat, Crème fraîche, Mango-Salsa und deine Bratwurst in die Tacos geben. Etwas Limettensaft sorgt für den Frischekick – fertig!

Mega crunchy, würzig und total lecker – so geht Taco im Wolf-Style!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben