



Alles mit Salz abschmecken. Chilischote klein hacken und zur Salsa geben bzw. Salsa damit abschmecken.

**Für die Fertigstellung:**

Einen Esslöffel der Gurken-Avocado-Creme auf einen Tortilla streichen.

Auf der linken Seite das Kraut (nicht zu viel Dressing), in der Mitte die Shrimps und rechts die Mango-Salsa platzieren. Direkt auf die Shrimps etwas Limettenkavier aus der Fingerlimette drücken.

Koriander abbrausen, trockenwedeln und hacken. Taco damit bestreuen.

Limette vierteln und je ein Viertel mit auf den Teller geben.

Hilke Brahms am 10. Oktober 2022