



Asia Taco Bowls mit St. Mang Rubius mild

Zutaten für 2 Bowls (Variante Fisch)

St. Mang Rubius mild 50g
Garnelen 70g
Pak Choi 70g
Paprika 50g
Zuckerschoten 10Stück
Salz, Pfeffer
Andere Gewürze selber nach Wahl
Dressing: Ingwer-Zitrone



Zubereitung

1. Alle Zutaten außer den Käse anbraten.
2. Den Käse in der Mikrowelle oder im Ofen kurz schmelzen lassen.
3. Alle Zutaten inkl. Käse im deftigen Bauern Taco verteilen und zum Schluss mit dem Dressing verfeinern und genießen.

Zutaten für 2 Bowls (Variante Fleisch)

St. Mang Rubius mild 50g
Geräucherter Bauch 70g
Zwiebel 30g
1 Ei weichgekocht
Petersilie 10g
Salz, Pfeffer
Andere Gewürze selber nach Wahl
Dressing: Naturjoghurt - Knoblauchmix

Zubereitung

1. Den geräucherten Bauch und die Zwiebel anbraten, würzen und im Taco verteilen.
2. Das Ei kochen, vierteln und ebenfalls im Taco platzieren.
3. Anschließend den Käse schmelzen (Mikrowelle oder Ofen) und über dem Taco verteilen. Den Taco mit Petersilie und Dressing verfeinern und genießen.

Weitere Rezepte unter st-mang.com