

Tacos mit **Sardinen HOT FISH**



4 personnes

20 Min vorbereitung

2 Min cuisson

Les Ingrédients

- 2 Dosen à 115 g** Sardinen HOT FISH la belle-iloise
- 8** Tortillas
- 1 Glas** geröstete Paprika in Öl
- 1** Limette
- Blätter** von Rucola oder Mesclun
- 1 Esslöffel** Petersilie
- 1/2** rote Zwiebel

Les étapes

- 1- Die Tortillas 2 Minuten in einer beschichteten Pfanne oder im Backofen goldbraun backen
- 2- In ein sauberes Tuch einwickeln und im Backofen bei Stufe 2 (60 °C) beiseite stellen
- 3- Die Paprikaschoten abtropfen lassen und in Streifen schneiden
- 4- Die rote Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden
- 5- Jede Tortilla mit Mesclun oder Rucola, einer HOT FISH-Sardine, etwas von deren Soße sowie einigen Paprika- und Zwiebelstreifen belegen und das Ganze mit Petersilie bestreuen
- 6- Die Tortillas mit Zitrone beträufeln und vorsichtig wie Tacos zusammenfalten
- 7- Sofort servieren