Grüne Walnuss Tacos aus Korea

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	430 kcal/ 1800 kJ		
Eiweiß:	10 g	Fett:	30 g
Kohlenhydrate:	29 g		

Zubereitung:

1. Kalifornische Walnüsse hacken und mit Tacogewürz, Kreuzkümmel, Paprika und Knoblauchpulver mischen.
2. Pilze putzen, kleinschneiden und in 2 Esslöffel heißem Öl so lange braten, bis sie weich sind. Mit Salz würzen. Walnüsse unterrühren.
3. Zwiebeln schälen und fein hacken. Koriander waschen, trockenschütteln und grob hacken. Beides mit restlichem Öl, Limettensaft, Salz und Pfeffer vermischen. Tomaten in Streifen schneiden Salatblätter waschen, trockenschütteln und zerzupfen. Mozzarella raspeln.
4. Tortillas in einer trockenen Pfanne von beiden Seiten erhitzen. Vorbereitete Zutaten auf die Tortillas verteilen.

Zutaten für 4 Portionen :

75 g	kalifornische Walnüsse
1 TL	Tacogewürz
½ TL	gemahlener Kreuzkümmel
½ TL	Edelsüß-Paprika
½ TL	Knoblauchpulver
50 g	Shiitake Pilze
4 EL	Olivenöl
	Salz
2	Zwiebeln
½ Bund	Koriander
	Saft von ½ Limette
	Pfeffer
75 g	eingelegte getrocknete Tomaten
50 g	Eisbergsalat
100 g	Mozarella
4	Tortillas (á 40 g)