



DAGERNOVA LIEBLINGSREZEPTE

Frisch aus der Küche unserer Kolleginnen und Kollegen, kombiniert mit den passenden Weinen!

Evelyn's

**LACHS-TACOS MIT
AVOCADO, MANGO
& LIMETTEN-JOGHURT**



Evelyn Stephan



Wir wünschen Ihnen viel Freude
beim Kochen und Genießen!





Lachs-Tacos mit Avocado, Mango & Limetten-Joghurt

Zutaten (für 4 Personen):

- 8 kleine Weizentortillas
- 400 g Lachsfilet
- 1 Avocado
- 1 reife Mango
- 150 g griechischer Joghurt
- 1 Bio-Limette
- ½ rote Zwiebel
- Frischer Koriander oder Petersilie
- 1 EL Olivenöl
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

- Lachs würzen und in einer Pfanne oder auf dem Grill 3–4 Minuten je Seite garen.
- Mango und Avocado würfeln, Zwiebel fein schneiden.
- Joghurt mit Limettensaft und etwas Abrieb verrühren.
- Tortillas kurz erwärmen.
- Mit Lachs, Mango, Avocado und Limetten-Joghurt füllen und mit frischen Kräutern servieren

Unsere Weinempfehlung:

Der **Mission Steillage Blanc de Noir** ergänzt die feinen Röstaromen des Lachses mit seiner frischen Frucht und eleganten Struktur. Die Limette bringt zusätzliche Frische, während Mango und Avocado die fruchtigen Noten des Weins unterstreichen.



Zum Wein