

Fisch-Tacos mit Haus-Sauce Knobli

Zutaten:

- ca. 60 g bunte Salatmischung (nach Geschmack)
- 3 Fisch-Knusperli (siehe [Rezeptseite](#))
- 3 Mini-Tacos
- ¼ rote Zwiebel (gewürfelt)
- einige Blätter Koriander
- ½ Limette in Spalten
- Kräutersalz (optional)
- [Haus-Sauce Knobli](#)

Dip-Tipp:
geht auch
vegetarisch mit
den [Blumenkohl-Knusperli](#)

Zubereitung:

1. Den Salat waschen und trockenschütteln. Die Fisch-Knusperli laut Rezept zubereiten und auf einem Küchenpapier abkühlen lassen.
2. Zeitgleich die Mini-Tacos in einer Pfanne ohne Zugabe von Öl kurz rösten.
3. Zur Fertigstellung den Salat auf die Tacos verteilen. Die Fisch-Knusperli über den Salat legen. Mit Zwiebeln, Koriander, Kräutersalz und Haus-Sauce Knobli toppen.
4. Zusammen mit einigen Spritzern Limette geniessen.