

# Teriyaki-Shrimp-Tacos mit Mango-Salsa

Gesamtzeit **25 Min.** 15 Min. Vorbereitungszeit 10 Min. Kochzeit

## ZUTATEN

2 Portion(en)

<b>30 g</b>	eingelegter Ingwer für Sushi
<b>300 g</b>	Mango, geschält und gewürfelt
<b>0.5 Bund</b>	Minze, gezupft
<b>3</b>	Frühlingszwiebeln, in Ringen
<b>1 TL</b>	<u>Kikkoman geröstetes Sesamöl</u>
<b>90 ml</b>	<u>Kikkoman Teriyaki Wok Sauce mit geröstetem Knoblauch</u>
<b>250 g</b>	Riesencrevetten ohne Schale
<b>150 g</b>	Zucchini
<b>100 g</b>	Pilze, z. B. Shiitake
<b>3 EL</b>	Pflanzenöl
<b>6</b>	Taco-Schalen
<b>6</b>	Romanasalatblätter
<b>3 EL</b>	<u>Kikkoman scharfe Chilisaucе für Kimchi</u>

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

**30 g** eingelegter Ingwer für Sushi - **300 g** Mango, geschält und gewürfelt - **0.5 Bund** Minze, gezupft - **3** Frühlingszwiebeln, in Ringen - **1 TL** Kikkoman geröstetes Sesamöl **1 EL** Kikkoman Teriyaki Wok Sauce mit geröstetem Knoblauch  
Zuerst die Salsa vorbereiten: Ingwer ein paar Mal durchschneiden. Mit Mango, Minze, Frühlingszwiebeln, Kikkoman Sesamöl und Kikkoman Teriyaki Wok Sauce Knoblauch verrühren, ziehen lassen.

### Schritt 2

**250 g** Riesencrevetten ohne Schale - **150 g** Zucchini - **100 g** Pilze, z. B. Shiitake  
Grosse Crevetten längs halbieren, kleine ganz lassen. Zucchini waschen, längs vierteln und quer in 1 cm lange Stücke schneiden. Die Stiele der Pilze entfernen, grosse Pilze vierteln.

### Schritt 3

**3 EL** Pflanzenöl - **75 ml** Kikkoman Teriyaki Wok Sauce mit geröstetem Knoblauch  
Pflanzenöl in einem grossen Wok erhitzen, Zucchini und Pilze darin bei grosser Hitze 2 Minuten braten. Riesencrevetten zugeben, zusammen 3 Minuten weiterbraten. Mit Kikkoman Teriyaki Wok Sauce Knoblauch ablöschen und kurz glasieren, dabei umrühren.

### Schritt 4

**6** Taco-Schalen - **6** Romanasalatblätter - **3 EL** Kikkoman scharfe Chilisaucе für Kimchi  
Taco-Schalen mit Salatblättern auslegen und mit Kikkoman Chilisaucе für Kimchi, Mango-Salsa, Crevetten und Gemüse füllen.