

Gefüllte Tacos mit Schafskäse

Zutaten:

- 100g Schafskäse
- 50g Mais
- 4 Kirschtomaten
- 2 Peperoni
- 0,5 Zitrone
- 3 Stiele Dill
- 100g Joghurt
- Salz
- Pfeffer
- 6 Tacoschalen



Zubereitung:

Schafskäse mit einer Gabel in kleine Stücke zerteilen. Mais in einem Sieb abtropfen lassen.

Tomaten waschen und vierteln. Peperoni kurz abtropfen lassen, die Stielansätze entfernen und die Peperoni in dünne Ringe schneiden.

Zitronenhälfte auspressen. Dill waschen, trockenschütteln und fein schneiden.

Joghurt mit Dill verrühren. Schafskäse, Tomaten, Mais und Peperoni untermischen. Die Mischung mit Salz, Pfeffer und etwa 2 TL Zitronensaft kräftig abschmecken.

Tacoschalen mit der Schafskäsemischung füllen. Falls Füllung übrig bleibt, extra dazu servieren.