

ZUTATEN

300 g Garden Gourmet Sensational Faschiertes
2 Avocados
1 Tomate
1 Knoblauchzehe
Salz und Pfeffer
2 Limetten
150 g Kirschtomaten
250 g Kidneybohnen aus der Dose
140 g Maiskörner aus der Dose
1 Gramm Eisbergsalat
1 Bund frischer Koriander
1 Beutel mexikanische Taco-Gewürzmischung
2 EL Olivenöl
1 Pkg. Taco Schalen (12 Stück)
1 Glas Tomatensalsa
125 ml pflanzliches Crème fraîche oder veganer Sauerrahm



4 PORTIONEN



30 MIN



MITTEL

Wie wäre es mit mega leckeren Tacos ohne Fleisch? Probiert unsere veganen Sensational Faschiertes Tacos mit Guacamole!

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

1. Zubereitung Guacamole:

Für die Guacamole die Avocados halbieren und den Kern entfernen. Das Fleisch aus der Schale löffeln und mit einer Gabel fein hacken. Die Tomate in Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen, fein hacken und mit den Tomatenwürfeln in die zerdrückten Avocados mischen. Mit Salz, Pfeffer und reichlich Limettensaft abschmecken.

2. Zubereitung Taco-Füllung:

Die Kirschtomaten vierteln. Die Kidneybohnen und Maiskörner abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Den Salat in dünne Streifen schneiden. Ein paar Korianderzweige grob hacken und zur Kidneybohnen-Mais-Mischung hinzufügen.

Das Sensational Faschiertes in heißem Öl in einer Pfanne braten und (mit einer Gabel) umrühren. Die Taco-Gewürzmischung während des Bratens zugeben. Am Ende die Kirschtomatenviertel und die Bohnen-Mais-Mischung zugeben und einige Minuten erhitzen.

3. Servieren der Tacos:

Die Taco-Shells mit ein paar Eisbergsalatstreifen füllen. Etwas von der Mischung aus Sensational Faschiertes, Bohnen und Mais darauf geben. Die Tacos mit Guacamole, Salsa und Crème fraîche servieren.

ENTDECKE WEITERE REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE