

# SENSATIONAL FASCHIERTES TACOS MIT GUACAMOLE

## 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**