TACOS MIT GARDEN GOURMET KNUSPER-FILETS UND GUACAMOLE

ZUTATEN

2 PORTIONEN

25 MIN

EINFACH

1 Packung Sensational Knusper-Filets Hähnchen-Art

1 rote Zwiebel

2 Limetten

1 Avocado

2 Tomaten

100 g gemischter Salat

2 große Vollkorn-Wraps

etwas Salz

etwas Pfeffer

etwas Knoblauchpulver

Was knuspert hier so laut? Das sind die leckeren veganen Garden Gourmet Knusper-Filets. Damit kannst du dir zum Beispiel diese köstlichen Tacos mit Guacamole machen. Buen provecho!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Eine Limette auspressen und den Saft über die Zwiebel geben. Gut umrühren und 20 Minuten ziehen lassen.
2. Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch in eine Schüssel geben. Mit einer Gabel zerdrücken und nach Geschmack mit Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver würzen. Saft der anderen Limette nach Geschmack hinzugeben. Die Tomaten halbieren und jede Hälfte in Streifen schneiden.
3. Die Knusper-Filets nach Packungsanweisung zubereiten, bis sie goldbraun sind.
4. Je eine dünne Lage der Guacamole auf die Wraps streichen. Danach Salat, Tomaten, Zwiebelringe sowie Knusper-Filets darauf verteilen und Wrap zusammenfalten.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE