

VEGANE TACOS MIT GARDEN GOURMET KNUSPER-FILETS UND LIMETTEN-SAUCE

ZUTATEN

1 Pckg. Garden Gourmet Sensational Knusper-Filets
4 Tortillas
2 TL Olivenöl
150 g Rotkohl, feingehackt
150 g Eisbergsalat
1 eingelegte Jalapeno
15 g Rote-Bete-Sprossen
1 Limette
20 g Basilikum
20 g Petersilie
1 Schalotte
Saft einer Limette
60 g Erdnüsse (oder Cashews)
120 ml Mandelmilch
1/4 TL Salz
1/4 TL Pfeffer



Du hast Lust auf mexikanisch? Dann versuch doch mal diese leckeren Tacos mit den Garden Gourmet Knusper-Filets. Innen zart, außen knusprig und megaaa lecker!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

- 1.** Ofen auf 180° C vorheizen. Die Tortillas mit etwas Wasser anfeuchten und für 30 Sekunden in der Mikrowelle erwärmen.
- 2.** Anschließend mit etwas Öl bestreichen und über die Streben des Ofengitters hängen, um sie zu Tacos zu formen. Für 10-15 Min. backen, bis sie goldbraun sein.
- 3.** Die Garden Gourmet Knusper-Filets nach Packungsanweisung zubereiten. Anschließend in mundgerechte Stücke schneiden.
- 4.** Für die Sauce alle Zutaten in eine Küchenmaschine geben und mixen, bis eine homogene Sauce entsteht.
- 5.** Die Tacos mit Rotkohl, Eisbergsalat, Garden Gourmet Knusper-Filets, Jalapeño, Rote-Bete-Sprossen und einem Limettenstück anrichten.
- 6.** Kurz vor dem Servieren nach Geschmack die Sauce darüber geben.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE