

ZUTATEN

- 1 Pkg. Garden Gourmet Sensational Hack
- 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 Kopf Eisbergsalat
- 1 Bund frischer Koriander
- 1 Beutel mexikanische Taco-Gewürzmischung
- 2 EL Olivenöl
- 1 Pkg. Taco Shells (12 Stück)
- 1 Glas Tomatensalsa
- 125 ml pflanzliches Crème fraîche oder veganer Sauerrahm



Wie wäre es mit mega leckeren veganen Tacos? Probiere jetzt unser köstliches Rezept mit dem veganen Garden Gourmet Sensational Hack!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

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 Hack 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 Garden Gourmet Sensational Hack, Bohnen und Mais darauf geben. Die Tacos mit Guacamole, Salsa und Crème fraîche servieren.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF [GARDENGOURMET.DE](https://www.gardengourmet.de)