

TACOS MIT VEGANER SENSATIONAL HACK FÜLLUNG & GUACAMOLE

ZUTATEN

2 Pkg. Garden Gourmet Sensational Hack
2 Avocados
200 g Tomaten
2 Limetten
200 g Cherrytomaten
1 Eisbergsalat
20 g Koriander (frisch)
12 Taco-Schalen
120 g Crème fraîche (vegan)
240 g Kidney Bohnen
140 g Mais (aus der Dose oder aus dem Glas)
120 ml Tomatensalsa
2 TL Kreuzkümmel (Cumin), gemahlen
2 TL Oregano (getrocknet)
2 TL Chilipulver
2 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
Salz
Pfeffer



Tauche in die mexikanische Küche ein und probiere unsere Tacos mit veganer Garden Gourmet Sensational Hack Füllung und Guacamole.

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Vorbereitung Zutaten

Knoblauch schälen und fein hacken.

Limetten halbieren und Saft auspressen.

Avocados halbieren, Kern entfernen und Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen. Dann die Avocados mit einer Gabel zerdrücken und mit Knoblauch und Limettensaft vermischen.

Tomaten waschen und würfeln. Tomatenwürfel zu den Avocados geben, mit Salz und Pfeffer würzen und mischen.

2. Sensational Hack braten

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Garden Gourmet Sensational Hack darin bei mittlerer Stufe für ca. 7 Minuten braten. Mit einem Pfannenwender das Garden Gourmet Sensational Hack in kleine Stücke teilen. Nach Belieben mit Kreuzkümmel, Oregano und Chilipulver würzen.

3. Zutaten schneiden

In der Zwischenzeit Kidney Bohnen und Mais waschen und abtropfen lassen.

Koriander waschen, trocken schütteln und hacken. Dieser kann auch durch Petersilie ersetzt werden.

4. Zutaten braten

Bohnen, Mais und Koriander zum Garden Gourmet Sensational Hack dazugeben und weitere 3 Minuten braten.

5. Zubereitung Tomaten

Cherrytomaten waschen und vierteln.

Tomaten dazugeben und bis zum Servieren mitbraten.

6. Salat zubereiten

Eisbergsalat waschen und in feine Streifen schneiden.

7. Es kann angerichtet werden!

Taco-Schalen mit Eisbergsalat belegen und mit Garden Gourmet Sensational Hack-Mischung füllen. Mit Guacamole, Salsa, veganer Crème fraîche und Koriander garnieren.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE