TACO CUPS MIT SENSATIONAL HACK

6 PORTIONEN | 35 MIN | MITTEL

ZUTATEN

1 Pkg. Garden Gourmet Sensational Hack

6 kleine Tortilla aus Weizenmehl

160 g Kidneybohnen

1 frische Jalapeño-Schote

1 kleine rote Zwiebel

1 kleine reife Mango

200 ml stückige Tomaten

Chipotle Pfeffer

ein paar Blätter Koriander

1 Limette

Salz

Etwas, um deine Gäste beim Brunch zu beeindrucken? Diese köstlichen veganen Mini-Taco-Cups werden den Job sicher erledigen! Probiere diese doch mal aus!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Zutaten vorbereiten

Heize den Ofen auf 180 °C vor. Drücke die Tortillas in die Muffinformen und backe sie ca. 5 Minuten im Ofen, bis sie Farbe annehmen und knusprig werden. Schneide die rote Zwiebel in dünne Halbringe und beträufle sie großzügig mit Limettensaft.

2. Mango zubereiten

Schneide die Mango in kleine Würfel und mische sie mit einer fein gehackten Jalapeño-Schote sowie Koriander. Mit etwas Limettensaft abschmecken.

3. Garden Gourmet Sensational Hack zubereiten

Das Garden Gourmet Sensational Hack nach Packungsanweisung anbraten und währenddessen mit dem Chipotle-Pfeffer und Salz würzen. Die Tomatenwürfel und die Kidneybohnen hinzufügen und kurz erhitzen.

4. Es kann angerichtet werden!

Die noch warme Sensational Hackmischung in die Taco Cups geben und mit etwas Salsa und roten Zwiebeln belegen. Mit Koriander garnieren.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE