

ZUTATEN 2 PORTIONEN 18 MIN EINFACH

1 Glas Garden Gourmet Vuna
2 Esslöffel gekochte schwarze Bohnen (aus der Dose oder im Beutel)
1/2 schöne reife Mango
1 Portion Rotkohl
2 Radieschen
1/2 Römersalat
1 Limette
4 knusprige Maistacos
2 Esslöffel mexikanische Sauce
2 Esslöffel vegane Mayonnaise (Thomy veggynaise)
1 Esslöffel geräucherter Paprika

ZUBEREITUNGSTIPPS

Runden Sie Ihre Mahlzeit mit einem guten Mocktail ab!

Köstlich zu einem Cocktail/Mocktail aus Prosecco (alkoholfrei), Limette, Minze, Granatapfelkernen und einem Eiswürfel

Überrasche deine:n Partner:in mit einem ganz besonderen Garden Gourmet Dinner. Auf dem Menü stehen 100% plant-based Tacos mit unserem VUNA. Es gibt keine Ausrede mehr, nicht für deine:n Partner:in zu kochen.

ZUBEREITUNG**1. Zubereitung der Sauce**

Vegane Mayonnaise mit dem geräucherten Paprikapulver verrühren.

2. Zubereitung der Beilagen

Den Kopfsalat und Rotkohl in feine Streifen schneiden, mischen und mit Limettensaft beträufeln. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Die Mango halbieren und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Die schwarzen Bohnen abspülen und mit den Mangowürfeln mischen.

Die Radieschen in Scheiben schneiden.

3. Nächste Vorbereitung der Füllung

Die Mango halbieren und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Die schwarzen Bohnen abspülen und mit den Mangowürfeln mischen. Die Radieschen in Ringe schneiden.

4. Zubereitung der Tacos

Etwas Salat in den Tacos verteilen und etwas Sauce darüber geben. Mit Vuna und Mango mit Bohnen füllen. Die Radieschenscheiben und nochmals etwas Vuna darauf geben.

5. Servieren der Tacos

Die Tacos mit der Sauce und den Limettenspalten anrichten.

**FINDE WEITERE REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.CH/DE**