

ZUTATEN 6 PORTIONEN 35 MIN MITTLERE

1 Packung garden gourmet
Sensational Gehacktes

6 kleine Weizen-Tortillas

160 g Kidneybohnen

1 frischer Jalapeno

1 kleine rote Zwiebel

1 kleine reife Mango

200 Gramm gewürfelte Tomaten

Chipotle Pfeffer

ein paar Blätter Koriander

1 Limette

Salz

Möchtest du deine Gäste beim Brunch beeindrucken? Diese feinen veganen Mini-Taco-Cups werden dich nicht im Stich lassen! Probiere es aus!

ZUBEREITUNG**1. Tortillas backen und Zwiebeln schneiden**

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Tortillas in die Muffinformen drücken und im Ofen ca. 5 Minuten backen, bis sie knusprig werden. Zwiebeln in dünne Halbringe schneiden und grosszügig mit Limettensaft bestreuen.

2. Mango schneiden und würzen

Die Mango in kleine Würfel schneiden und mit fein gehacktem Jalapeno und Koriander mischen. Mit etwas Limettensaft würzen.

3. Sensational Gehacktes kochen und würzen

Garden Gourmet Sensational Gehacktes gemäss den Anweisungen auf der Packung anbraten und beim Kochen mit Chipotle-Pfeffer und Salz würzen. Die gewürfelten Tomaten und Kidneybohnen hinzufügen und für eine Weile erhitzen.

4. Hack-Mischung in die Tortillas geben und servieren

Die noch warme Hack-Mischung in die Tortilla-Cups geben und mit etwas Salsa und Zwiebeln belegen. Mit Koriander garnieren.

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