VEGANE TACOS MIT CRISPY TENDERS

2 PORTIONEN | 30 MIN | EINFACH

ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet Crispy Mini Filet

4 Tortillas

1 Tasse Rotkabis (gehackt)

ein paar Salatblätter

1 eingelegte Jalapenos

1 Limette

2 Teelöffel Olivenöl

1 Tasse Basilikum

1 Tasse Petersilie

1 Schalotte

1 EL Limettensaft

1/2 Tasse Erdnüsse/Cashews

1/2 Tasse Mandelmilch

1/4 Teelöffel Salz und Pfeffer

Unsere leckeren veganen Tacos, gepaart mit Sensational Crispy Mini Filets von Garden Gourmet und knusprigem Rotkabis, garniert mit Limettensauce, machen jeden Bissen zu einer Geschmacksreise.

ZUBEREITUNG

1. Zubereitung der Tortillas

Backofen auf 180 vorheizen. Tortillas leicht mit Wasser anfeuchten und 30 Sekunden lang in der Mikrowelle erhitzen.

2. Zubereitung der Tacos

Die Tortillas mit Öl bepinseln und auf den Ofenrost legen, um die Form des Tacos zu erhalten. 10-15 Minuten backen, bis sie leicht golden sind.

3. Zubereitung der Garden Gourmet Sensational Crispy Mini Filets

Sensational Crispy Mini Filets von Garden Gourmet in einer Pfanne mit 2 Esslöffeln Olivenöl gemäss den Anweisungen auf der Packung zubereiten.

4. Zubereitung der Limettensauce

Zutaten für die Sauce: 1 Tasse Basilikum, 1 Tasse Petersilie, 1 Schalotte, Limettensaft, ½ Tasse Erdnüsse (oder Cashewnüsse), ½ Tasse Mandelmilch, ¼ TL Salz und Pfeffer. Alle Zutaten für die Sauce in eine Schüssel geben und glatt rühren.

5. Tacos anrichten

Die Tacos mit Rotkabis, Salat, einem Stück Sensational Crispy Mini Filet, einer halben Limettenscheibe und Jalapeños zusammenstellen. Zum Servieren nach Belieben mit Sauce beträufeln.

FINDE WEITERE REZEPTE AUF GARDENGOURMET.CH/DE