



Auberginen-Süßkartoffel-Tacos

mit Guacamole und Bohnen in Mole



ca. 35min



2 Personen

Achtung, Achtung! Hier kommt eine Aromenbombe, die deine Geschmacksknospen vor Wonne zum Beben bringen wird: geschmeidige Tacos mit Aubergine, Süßkartoffel und - jetzt wird's wild - schwarzen Bohnen in einer unwiderstehlichen Mole, die ihr spannendes Aroma unter anderem Erdnussbutter und Kakaopulver verdankt. Natürlich sind aber auch Klassiker wie Tomate und Limette mit von der veganen Partie. Mmmh ...

- 1 Süßkartoffel
- 2 Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Aubergine
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 1 Päckchen Kakaopulver
- 1 Päckchen Erdnussbutter ⁵
- 8 Minitortillas mit Mais ¹
- 1 Dose schwarze Bohnen
- 1 Becher Guacamole
- 25g geröstete Erdnüsse ⁵

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

- Backofen mit Grillfunktion
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne mit Deckel
- Stabmixer
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb
- Alufolie

Energie 1132kcal, Fett 63.4g,
Kohlenhydrate 116.5g, Eiweiß 24.6g



4. Mole zubereiten

2. Aubergine backen

5. Bohnen zugeben

3. Süßkartoffeln garen

6. Anrichten und servieren

Die **Tortillas** nach Wunsch mit den **Auberginen** und den **Süßkartoffeln** belegen und die **Mole mit den Bohnen** darübergeben. Mit der **Guacamole**, den **Erdnüssen** und der **Limettenschale** garniert servieren.