



V2: Tacos mit veganem Hähnchen und Röstgemüsesalsa



ca. 40min



2 Personen

Zu den gut gefüllten Tacos mit veganen Hähnchenschnitzeln von The Vegetarian Butcher servierst du eine samtig pürierte Sauce aus gerösteter Karotte, Zwiebel und Jalapeño, die in Südamerika unter dem Namen Salsa Lizano bekannt und aus den Supermarkregalen kaum wegzudenken ist. Ein Hochgenuss!

- 1 Karotte
- 1 Zucchini
- 1 rote Zwiebel
- 1 rote Jalapeño-Chilischote
- 1 Päckchen Guacamole-Gewürzmischung
- 1 Päckchen getrockneter Oregano
- 1 Packung vegane Hähnchenschnetzel ⁶
- 8 Minitortillas mit Mais ¹

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und Auflaufform
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher

Energie 749kcal, Fett 31.9g,
Kohlenhydrate 91.0g, Eiweiß 23.6g

