



Tofu-Chipotle-Tacos mit Süßkartoffel

und Paprika-Zwiebel-Salsa mit Koriander



ca. 40min



2 Portionen

Diese veganen Tofu-Tacos sind das perfekte Comfort Food. Der Tofu gart in einer tomatig-pikanten Sauce aus Knoblauch, Chipotle-Chiliflocken, Sojasauce und Koriander und die zarten Süßkartoffeln vereinen sich mit einer selbst gemachten, erfrischenden Salsa. Da heißt es reinbeißen und entspannen!

- 1 Pck. Chipotle-Chiliflocken
- 1 Süßkartoffel
- 1 rote Zwiebel
- 1 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 1 Pck. Bio-Tofu ²
- 25ml Tamari-Sojasauce ²
- 10g Koriander
- 1 Knoblauchzehe
- 200g passierte Tomaten
- 1 Paprika
- 8 Minitortillas mit Mais ¹

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- Küchenreibe
- Sieb

Allergene
Gluten (1), Sojabohnen (2). Kann Spuren
von anderen Allergenen enthalten.

Energie 868kcal, Fett 35.5g,
Kohlenhydrate 101.0g, Eiweiß 29.7g



4. Tofu verfeinern

2. Süßkartoffeln backen

5. Salsa zubereiten

3. Tofu braten

6. Tortillas erwärmen

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**