



V3: Tacos mit veganem Hack mexikanische Art

mit Ananas-Gurken-Salsa und Koriander



ca. 25min



2 Personen

In Mexiko gibt es viele traditionelle Varianten von Tacos. Das Gute daran: Alles kann, nichts muss! Die Tortillas werden hier mit veganem Hack und einer knackig-fruchtigen Ananas-Gurken-Salsa belegt und mit frischem Koriander garniert. Fingerfood auf höchstem Niveau und garantiert ein kunterbunter Genuss für Groß und Klein. Na dann: Wir wünschen ¡buen provecho!

- 1 Gurke
- 1 rote Zwiebel
- 1 Dose Ananas
- 200g veganes Hackfleisch ⁶
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 8 Minitortillas mit Mais ¹
- 10g Koriander

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

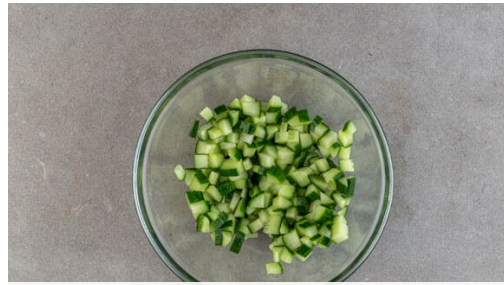
- Mikrowelle
- mittelgroße Pfanne
- Sieb

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 705kcal, Fett 22.6g,
Kohlenhydrate 94.2g, Eiweiß 27.5g



1. Gurken vorbereiten

4. Hack braten

2. Zwiebel schneiden

A top-down view of a stack of four round, yellow corn tortillas resting on a white ceramic plate. The tortillas are slightly irregular in shape and show some light browning and oiliness. The plate is set against a neutral, textured grey background.

5. Tortillas erwärmen

3. Salsa zubereiten

A pile of finely chopped green herbs, likely parsley, is shown on a white cutting board. The herbs are bright green and appear to be freshly cut. The cutting board is placed on a dark, textured surface.

6. Koriander schneiden

Den **Koriander** grob schneiden. Das **vegane Hack** auf die **Tortillas** geben und mit der **Salsa** und dem **Koriander** garniert servieren.