



Tex-Mex-Tacos mit Veggie-Chorizo

mit Süßkartoffel, Tomatensalsa & Joghurtsauce



ca. 40min



2 Personen

Wir lieben Tacos! Man kann die schnuckeligen Minitortillas mit so vielen verschiedenen Zutaten belegen. Heute dürfen es sich vegane Chorizo von Heura, würzige Süßkartoffeln und eine Tomatensalsa im Pico-de-Gallo-Style auf den weichen Fladen bequem machen. Ein paar Kleckse von der würzigen Joghurtsauce mit aromatischem Koriander drauf, schon kann es losgehen!

- 2 Süßkartoffeln
- 1 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 1 Tomate
- 1 rote Zwiebel
- 1 unbehandelte Limette
- 10g Koriander
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Becher Joghurt ²
- 8 Minitortillas mit Mais ¹
- 5 vegane Chorizos ³

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Alufolie
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Zitruspresse

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 820kcal, Fett 31.6g,
Kohlenhydrate 95.5g, Eiweiß 33.0g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffeln samt Schale** in ca. 2cm große Würfel schneiden, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl und der **½ der Gewürzmischung** vermengen und 15Min. im Ofen backen.



6 Tortillas aufeinanderstapeln und in Alufolie einwickeln. Wenn die **Süßkartoffeln** 15Min. gebacken haben, das **Tortillapäckchen** ebenfalls in den Ofen geben und 5-7Min. backen, bis die **Tortillas** warm und die **Süßkartoffeln** gar sind.



Die **Tomate** in ca. 1 cm kleine Würfel schneiden. Die **½ der Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Limette** halbieren und **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in **2 Spalten** schneiden. Die **Tomaten** mit den **Zwiebeln** und dem **Limettensaft** vermengen. Den **Koriander** grob schneiden und ca. **¼ des Korianders** untermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **vegane Chorizo** in mundgerechte Stücke zerbröckeln und in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Wenden in 3-5Min. rundum goldbraun braten.



Den **Knoblauch** schälen und halbieren. Mit dem **restlichen Koriander**, dem **Joghurt** und der **½ der restlichen Gewürzmischung** in einem hohen Gefäß zu einer glatten **Sauce** pürieren. Probieren und ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **Tortillas** nach Belieben mit den **Süßkartoffeln**, der **veganen Chorizo** und der **Tomatensalsa** belegen. Die **Tacos** mit der **Joghurtsauce** beträufeln und mit den **Limettenspalten** servieren. Ggf. **übrige Süßkartoffeln** als **Beilage** dazu reichen.