



Chorizo-Tacos Tex-Mex-Style

mit Süßkartoffel, Tomatensalsa & Joghurtsauce



ca. 45min



3-4 Personen

Wir lieben Tacos! Man kann die schnuckeligen Minitortillas mit so vielen verschiedenen Zutaten belegen. Heute dürfen es sich deftige Chorizo, 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!

Was du von uns bekommst

- 4 Süßkartoffeln
- 2 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 2 Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 2 unbehandelte Limetten
- 20g Koriander
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Becher Joghurt²
- 16 Minitortillas mit Mais¹
- 400g Chorizo, gewürfelt²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Die übrigen Tortillas können eingefroren werden.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 963kcal, Fett 46.1g, Kohlenhydrate 93.7g, Eiweiß 38.4g



1. Süßkartoffeln backen

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffeln** in ca. 2cm große Würfel schneiden, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1½EL Olivenöl und der **½ der Gewürzmischung** vermengen und 15Min. im Ofen backen.



4. Tortillas erwärmen

12 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.



2. Salsa zubereiten

Die **Tomaten** in ca. 1cm kleine Würfel schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. **Eine Limette** halbieren und auspressen, die **andere Limette** in **4 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.



5. Chorizo braten

Die **Chorizo** in einer großen Pfanne mit 1½EL Olivenöl bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Wenden in 3-5Min. rundum goldbraun braten.



3. Joghurtsauce zubereiten

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.



6. Tortillas belegen

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