



Tex-Mex-Tacos mit veganer Chorizo

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 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!

- 4 Süßkartoffeln
- 2 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 2 Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 2 unbehandelte Limetten
- 20g Koriander
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Becher Joghurt ²
- 16 Minitortillas mit Mais ¹
- 10 vegane Chorizos ³

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

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

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 787kcal, Fett 27.9g,
Kohlenhydrate 95.5g, Eiweiß 33.0g



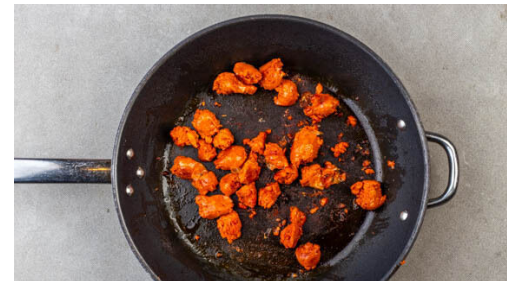
Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffeln** in ca. 2cm große Würfel schneiden, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1½EL Olivenöl und der **½ der Gewürzmischung** vermengen und 15Min. im Ofen backen.



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.



Die **Tomaten** in ca. 1 cm 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.



Die **vegane Chorizo** in mundgerechte Stücke zerbröckeln und in einer großen Pfanne mit 1½EL 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.