



Vegane „Steak“-Tacos

mit eingelegten Zwiebeln und Röstgemüsesalsa



ca. 40min



2 Portionen

Steak-Tacos gehören in die Königsklasse des mexikanischen Streetfoods. Der Duft allein lockt schon von Weitem massenhaft hungrige Einheimische an die Stände. Heute servierst du eine Variante mit veganem Fleischersatz in einer samtig pürierten Sauce aus gerösteter Karotte, Zwiebel und Jalapeño. Ein Hochgenuss!

Was du von uns bekommst

- 1 Karotte
- 1 Zucchini
- 1 rote Zwiebel
- 1 Jalapeño-Chilischote
- 1 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 1 Pck. getrockneter Oregano
- 1 Pck. veganes Rindergeschnetzeltes^{1,2}
- 8 Minitortillas mit Mais¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 821kcal, Fett 34,4g, Kohlenhydrate 92,5g, Eiweiß 34,7g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Karotte** ggf. schälen und mit der **Zucchini** in ca. 1cm breite Stifte schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Die **Chilischote** halbieren und für weniger Schärfe ggf. entkernen.



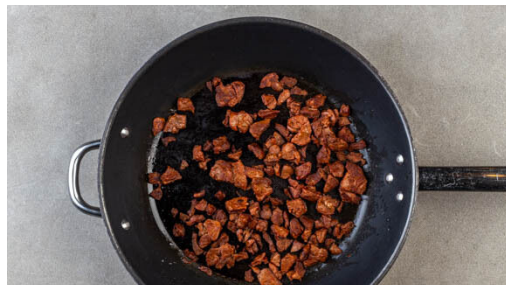
2. Gemüse rösten

Die **½ der Karotten**, die **½ der Zwiebeln** und die **Chilischote** in einer kleinen Auflaufform mit der **½ der Gewürzmischung**, 1 Prise Salz und 1EL Olivenöl vermengen. Die **Zucchini** und die **übrigen Karotten** auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech mit 1EL Olivenöl, der **½ des Oregano** und 1 kräftigen Prise Salz vermengen. Alles im Ofen ca. 15Min. rösten; das Blech oben einhängen.



3. Zwiebeln einlegen

Die **restlichen Zwiebeln** mit 1EL Essig und 1 Prise Salz vermengen.



4. Schnitzel braten

Die **veganen Schnitzel** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze in 3-5Min. kräftig anbraten. Nach Geschmack mit der **restlichen Gewürzmischung** verfeinern.



5. Tortillas erwärmen

Die Pfanne auswischen und **3-4 Tortillas** darin bei mittlerer bis starker Hitze ohne Öl auf jeder Seite 15-20Sek. erwärmen. Abgedeckt beiseitestellen und den Vorgang mit den **übrigen Tortillas** wiederholen.



6. Salsa pürieren

Das **Gemüse aus der Auflaufform** in einem hohen Gefäß mit 1EL Essig, 1EL (braunem) Zucker und 50-60ml Wasser mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz abschmecken. Die **Tortillas** mit der **Salsa**, dem **gerösteten Gemüse**, den **Schnitzeln** und den **eingelegten Zwiebeln** belegen und servieren.