



OP Tacos mit „Hähnchenschnitzel“

mit Mangold und Karottenaufstrich



30-40min



2 Portionen

Lust auf kreatives Streetfood, aber keine Lust, das Haus zu verlassen? Kennen wir ... Deshalb machen wir uns einen leckeren Streetfoodklassiker heute einfach selbst: Tacos! Und zwar mit veganen Hähnchenschnitzel, knackigem rotem Mangold und einem herzhaften Karottenaufstrich. Natürlich muss niemand sie im Stehen auf der Straße verschlingen – das geht nämlich fast noch besser am heimischen Esstisch.

Was du von uns bekommst

- 1 rote Zwiebel
- 2 Karotten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. Kreuzkümmel-Koriander-Gewürzmischung
- 25g Sonnenblumenkerne
- 8 Minitortillas mit Mais ¹
- 1 Pck. vegane Hähnchenschnitzel ²
- 100g roter Babymangold

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Stabmixer mit hohem Gefäß
- kleiner Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher

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

Kochtipp

Der restliche Mangold kann als Salat zu den Tacos gereicht werden.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1068kcal, Fett 62.1g, Kohlenhydrate 79.2g, Eiweiß 44.4g



1. Karotten schneiden

Die **Karotten** längs halbieren und quer in ca. 2cm große Stücke schneiden. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln.



2. Karotten köcheln

Die **Karotten**, den **Knoblauch** und die **½ der Gewürzmischung** in einem kleinen Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 2Min anbraten und mit 1 kräftigen Prise Salz würzen. Mit 100ml Wasser ablöschen und abgedeckt ca. 15Min. köcheln lassen. Das Wasser sollte nicht ganz verkochen, daher zwischendurch prüfen und ggf. etwas Wasser nachgießen.



3. Tortillas erwärmen

Die **Sonnenblumenkerne** in einer großen Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze 2-3Min. goldbraun anrösten. Aus der Pfanne nehmen, die Hitze erhöhen und die Pfanne mit 1TL Olivenöl einstreichen. **3 Tortillas** in die Pfanne geben, 30Sek.-1Min. erwärmen und wenden. Zum Warmhalten in ein sauberes Küchentuch einschlagen. Mit den **restlichen Tortillas** genauso verfahren.



4. Schnitzel braten

Die **veganen Hähnchenschnitzel** in der Pfanne mit 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz bei starker Hitze 4-6Min. goldbraun anbraten.



5. Fertigstellen & servieren




Die **Karottenmischung** in einem hohen Gefäß mit 2EL Olivenöl und 2TL Essig fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 1EL Olivenöl mit 1EL Essig und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verrühren und mit dem **Mangold** vermengen. Die **Tortillas** mit dem **Karottenaufstrich**, den **Schnitzel**, den **Sonnenblumenkernen** und etwas **Mangold** belegt servieren.



6. Ziemlich handlich

Tacos werden in der Regel nicht wie Burritos gerollt, sondern einfach nur einmal in der Mitte gefaltet, sodass die offene Seite nach oben zeigt. Durch ihre recht kleine Größe lassen sich die Tacos so mit wenigen Happen verspeisen. Doch Fingerfood heißt nicht, dass kein Teller gebraucht wird – es kann schließlich immer mal was rausfallen ...

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**