



Tex-Mex-Tacos mit Veggie-Chorizo

mit Süßkartoffel, Tomatensalsa & Joghurtsauce



ca. 40min



2 Portionen

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!

Was du von uns bekommst

- 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

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Alufolie
- mittelgroße 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), Sojabohnen (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

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



1. Süßkartoffeln backen

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.



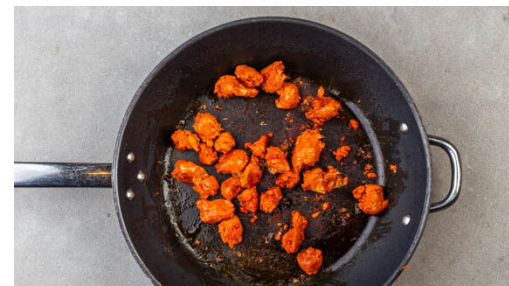
4. Tortillas erwärmen

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.



2. Salsa zubereiten

Die **Tomate** in ca. 1cm 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.



5. Chorizo braten

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.



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