



Tex-Mex-Tacos mit Veggie-Chorizo

mit Süßkartoffel, Tomatensalsa & Joghurtsauce



ca. 45min



4 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

- 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
- 10 vegane Chorizos³

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), Sojabohnen (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

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



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.



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.

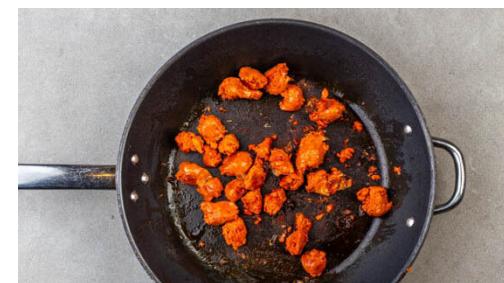


3. Joghurtsauce zubereiten

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.



4. Tortillas erwärmen



5. Chorizo braten

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.



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.