



Tacos mit Auberginen-Süßkartoffel-Gemüse

mit Guacamole und Bohnen in Mole



ca. 35min



2 Personen

Achtung, Achtung! Hier kommt eine Aromenbombe, die deine Geschmacksknospen vor Wonne zum Beben bringen wird: geschmeidige Tacos mit Aubergine, Süßkartoffel und - jetzt wird's wild - schwarzen Bohnen in einer unwiderstehlichen Mole, die ihr spannendes Aroma unter anderem der Erdnussbutter und dem Kakaopulver verdankt. Natürlich sind aber auch Klassiker wie Tomate und Limette mit von der veganen Partie. Mmmmmh ...

- 1 Süßkartoffel
- 2 Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Aubergine
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 1 Päckchen Kakaopulver
- 1 Päckchen Erdnussbutter ⁵
- 1 Packung Minitortillas mit Mais

1

- 1 Dose schwarze Bohnen
- 1 Becher Guacamole
- 1 Päckchen Erdnüsse, geröstet & gesalzen ⁵

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

- Backofen mit Grillfunktion
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne mit Deckel
- Stabmixer & Sparschäler
- Küchenreibe & Zitruspresse
- Sieb & Alufolie

Energie 1117kcal, Fett 54.9g,
Kohlenhydrate 122.7g, Eiweiß 30.7g



4. Mole zubereiten

2. Aubergine backen

5. Bohnen zugeben

3. Süßkartoffeln garen

6. Anrichten und servieren

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(c50c8b7b2cc2cf9ff925edec0ee94c0d_img.jpg\)](#) [!\[\]\(8bed43dc33ecdde61e2f76c8f5517125_img.jpg\)](#) [!\[\]\(047f882704cdc566325d0a83645d692e_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**