Vegane Tacos

Der Klassiker aus Mexiko in veganer Variante mit geröstetem Blumenkohl, perfekt ergänzt durch unsere scharf-würzige Mexiko Salsa Sauce.

Zutaten
4 Portionen

200 g Blumenkohl
100 g Paprika
150 g Reibekäse, vegan (optional)
Byodo Mexiko Salsa Sauce
6 Cocktail Tomaten
1 Karotte, gerieben
1 Limette
1 Chili, rot
1 Avocado
4 EL Byodo Bratöl Raps
300 g Kidney Bohnen
4 Tortilla Wraps
1 TL Knoblauchpulver
1 TL Paprikapulver
1 TL Agavendicksaft
1 TL Byodo Meersalz
1 TL Kreuzkümmel
1 Prise Pfeffer

Zubereitung

Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Blumenkohl in kleine Röschen schneiden.
Für die Blumenkohl-Marinade Bratöl, Knoblauchpulver, Paprikapulver, Agavendicksaft, Salz, Kreuzkümmel und Pfeffer in einer großen Schüssel vermengen, Blumenkohl dazugeben und gleichmäßig mit dem Würz-Öl bedecken. Den marinierten Blumenkohl auf einem Backblech verteilen und für 15 Minuten im Backofen garen.

Paprika, Tomaten und Chili in kleine Stücke schneiden, Karotte reiben, Avocado in Scheiben schneiden.

Kidney Bohnen in einer Pfanne mit etwas Bratöl erwärmen und mit 2 EL Byodo Salsa Sauce vermengen.

Tortilla Wraps über ein Backblech hängen und so in die typische Taco Form bringen. Alternativ können auch fertig geformte Taco Shells verwendet werden. Wraps im Backofen kurz bei niedriger Temperatur erwärmen und mit Bohnen, Karotten, Paprika, Tomaten, geröstetem Blumenkohl, Avocado und Reibekäse füllen. Mit Byodo Mexiko Salsa Sauce, Chili und Limettensaft toppen und warm genießen.