

Menu

Taccos à la Gülsha

Zutaten (für 4 Pers.)

Mais
Taccos
Zwei Zwiebeln
Viel Knoblauch
Eine Mango
Räuchertofu oder Hackfleisch
Eine Dose Kidney Bohnen
Scharfe Chillischoten
Koriander
Tahini
Limetten

Zubereitung

Tofu oder Hackfleisch in Pfanne mit Öl und Zwiebeln braten. Chillischoten und Knoblauch in Pfanne ohne Öl stark anbraten/rösten. Mango in Stücke schneiden und zusammen mit Knoblauch, Chillischoten Salz und Pfeffer mixen, bis eine Sauce entsteht. Taccos in Pfanne oder im Ofen warm werden lassen und dann beliebig mit Zutaten wie Tofu, Fleisch, Mais, Koriander, Tahini, Limettensaft und Sauce füllen.