Tacos mit panierten Pilzen

Zubereitungszeit:
25 Min.

Zutaten:
für 2 Personen

- 4 Beetgold Tortillas Karotte
- ½ Packung Veggie Crumbz Cauliflower
- 100 g Pfifferlinge
- 100 ml Pflanzenmilch
- 1 EL Mehl
- Salz & Pfeffer
- 1 kleine Dose Mais
- Handvoll Tomaten
- 1 gewürfelte Zwiebel
- 1 EL Olivenöl
- Koriander
- ½ Avocado
- Einige Blätter Salat
- Eingelegte Zwiebeln zum Toppen
- (Vegane) Creme Fraîche
- ½ Limette

Zubereitung:
Die Tortillas mit Hilfe einer Schüssel zu kleineren Kreisen schneiden und beiseitelegen. Die Pfifferlinge

putzen. Aus der pflanzlichen Milch und dem Mehl eine homogene Masse mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Veggie Crumbz in eine Schüssel füllen. Die Pfifferlinge zuerst in die Milch-Mehl-Mischung tunken, anschließend in den Veggie Crumbz wenden und in einer Pfanne mit etwas Öl knusprig braten. Die Tomaten kleinschneiden, salzen und einige Minuten stehen lassen. Dann eine gewürfelte Zwiebel, einen Schuss Olivenöl und Koriander dazugeben. Die Tortillas mit Creme Fraîche, Avocado, Salat, den Pilzen, Mais und den Tomaten belegen, mit den eingelegten Zwiebeln toppen und mit einem Spritzer Limettensaft servieren.