



Tacos mit veganem Hack und Pastinaken Aufstrich



Zubereitungszeit:

20 Min.

Zutaten:

für 2 Personen

- 8 [Beetgold Tortillas Karotte](#)
- 1 Packung [Beetgold Aufstrich und Dip Pastinake](#)
- 250 g veganes Hack
- 200 g Naturreis, gekocht
- ½ Avocado
- ¼ Salatgurke
- 1 Frühlingszwiebel
- Erbsensprossen als Topping
- Olivenöl zum Anbraten

Zubereitung:

Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und das vegane Hack darin von allen Seiten anbraten, bis es Farbe bekommt. Avocado schälen und würfelig schneiden. Frühlingszwiebel und Salatgurke in Scheiben schneiden. Vollkorn-Tortillas mithilfe eines Kuchentellers ausschneiden, sodass kleine Tacos entstehen. Aus dem Rand, Tortillastücken zum Snacken und Dippen rollen. Vollkorn-Tortillas mit Beetgold Aufstrich und Dip Pastinake bestreichen und mit veganem Hack und Naturreis belegen. Gefüllte Tacos mit Avocado, Gurke, Frühlingszwiebel und Erbsensprossen toppen und servieren.