Vegetarische Tacos

Das Rezept für die vegetarischen Tacos stammt aus der mexikanischen Küchen. Der einfache Snack ist im Nu zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

1 Stk.	Gelber Paprika
1 Stk.	Roter Paprika
1 Stk.	Chili
1 Dose	Kidneybohnen (250 g Abtropfgewicht)
1 Dose	Mais (140 g Abtropfgewicht)
3 Blätter	Kopfsalat
2 Stk.	Frühlingszwiebeln
100 g	Cheddar-Käse (gerieben)
8 Stk.	Tacoschalen
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Zuerst wird für die vegetarischen Tacos die Paprika und Chili waschen, halbieren, putzen und in kleine Würfel schneiden. Die Bohnen und Mais aus der Dose in ein Sieb leeren und gründlich mit Wasser abspülen. Die Salatblätter waschen und in Streifen schneiden. Die Zwiebel in feine Ringe schneiden und den Käse reiben.

2. Die Zutaten auf die Tacoschalen verteilen, salzen, pfeffern und genießen. Dazu eine Salsa Sauce reichen, das Rezept für die Zubereitung findest du hier.

Tipp