

**ZUTATEN** 6 PORTIONEN 35 MIN MITTLERE

1 Packung garden gourmet  
Sensational Gehacktes

6 kleine Weizen-Tortillas

160 g Kidneybohnen

1 frischer Jalapeno

1 kleine rote Zwiebel

1 kleine reife Mango

200 Gramm gewürfelte Tomaten

Chipotle Pfeffer

ein paar Blätter Koriander

1 Limette

Salz

Möchtest du deine Gäste beim Brunch beeindrucken? Diese feinen veganen Mini-Taco-Cups werden dich nicht im Stich lassen! Probiere es aus!

**ZUBEREITUNG****1. Tortillas backen und Zwiebeln schneiden**

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Tortillas in die Muffinformen drücken und im Ofen ca. 5 Minuten backen, bis sie knusprig werden. Zwiebeln in dünne Halbringe schneiden und grosszügig mit Limettensaft bestreuen.

**2. Mango schneiden und würzen**

Die Mango in kleine Würfel schneiden und mit fein gehacktem Jalapeno und Koriander mischen. Mit etwas Limettensaft würzen.

**3. Sensational Gehacktes kochen und würzen**

Garden Gourmet Sensational Gehacktes gemäss den Anweisungen auf der Packung anbraten und beim Kochen mit Chipotle-Pfeffer und Salz würzen. Die gewürfelten Tomaten und Kidneybohnen hinzufügen und für eine Weile erhitzen.

**4. Hack-Mischung in die Tortillas geben und servieren**

Die noch warme Hack-Mischung in die Tortilla-Cups geben und mit etwas Salsa und Zwiebeln belegen. Mit Koriander garnieren.

**FINDE WEITERE REZEPTE AUF  
GARDENGOURMET.CH/DE**