GEFÜLLTE SÜSSKARTOFFEL NACH MEXIKANISCHER TACO–ART

ZUTATEN

4 PORTIONEN

1 H. 15 MIN

HERAUSFORDERND

1 Pkg. Garden Gourmet Sensational Faschiertes

4 große Süßkartoffeln

2 Avocados

1 rote Zwiebel

1 Dose schwarze Bohnen

4 EL Tomatenwürfel (Dose)

1 Knoblauchzehe

1 Limette

etwas Olivenöl

etwas Paprikapulver

etwas Kreuzkümmelpulver

1 Mango

1 rote Zwiebel

1 Jalapeño-Schote

1 rote Paprikaschote

etwas Koriander

Salz und Pfeffer

Diese veganen gefüllten Süßkartoffeln haben sowohl eine würzige als auch eine süße Note, die du lieben wirst! Bereite sie auf einem Grill zu und beeindrucke deine Gäste!

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

1. Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Die Süßkartoffeln in Alufolie einwickeln. Auf ein Ofenblech legen und etwa 45 Minuten lang backen. Im Anschluss abkühlen lassen.
2. Zubereitung der Guacamole: Die Avocados schälen und pürieren. Daraufhin den Knoblauch fein hacken, untermischen und mit Salz, Pfeffer und reichlich Limettensaft abschmecken.
3. Zubereitung der Mango-Salsa: Das Fruchtfleisch der Mango vom Stein trennen und anschließend in sehr kleine Würfel schneiden. Die rote Zwiebel schälen, die Kerne der Paprikaschote entfernen. Zusammen mit der Jalapeños und dem Koriander fein hacken und mit den Mango-Würfeln vermengen.
4. Die zweite Zwiebel schälen und hacken. Das Garden Gourmet Sensational Faschiertes mit der Zwiebel in einer Pfanne in etwas Olivenöl anbraten. Mit ein wenig Salz, Pfeffer sowie Paprika- und Kreuzkümmelpulver würzen. Die schwarzen Bohnen abtropfen lassen und mit den Tomatenwürfeln zum Faschierten geben. Gut erhitzen und im Anschluss abkühlen lassen.
5. Die Süßkartoffeln aufschneiden und mit der Hackmischung befüllen. Locker in Alufolie einwickeln. Die gefüllten Süßkartoffeln ca. 15 Minuten auf dem Grill erhitzen. Aufklappen und mit der Guacamole sowie der Mango-Salsa servieren. Abschließend mit Koriander garnieren.

ENTDECKE WEITERE REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE