



Gesamtzeit: 50 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Tofu Tacos

Für den marinierten Tofu:

1 Teelöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

2 Teelöffel Lien Ying Sojasauce salzreduziert

2 Teelöffel Leverno Bio Tomatenmark

1 Teelöffel Nick Maple Syrup

400 g Tofu

2 Esslöffel Don Enrico Taco Mix

Für die Tacos:

1 Glas Don Enrico Pico de Gallo Salsa

1 Packung Don Enrico Taco Shells 12 knusprige
Maisschalen

Nach Belieben Avocado

Nach Belieben Cocktailtomaten

Nach Belieben Gurke

Nach Belieben Salat

Etwas Sour Cream

Tofu Tacos

1.

Olivenöl, Sojasauce, Tomatenmark, Ahornsirup und Taco Mix in einer Schüssel mixen. Tofu mit den Händen krümeln und mit der Würzpaste vermengen.

Marinierten Tofu auf ein Backblech mit Backpapier verteilen und bei 180 Grad für circa 15 Min. im Backofen backen.

Kurz umrühren und weitere 15-20 Min. goldbraun braten.

Avocado, Cocktailtomaten, Gurke und Salat kleinschneiden.

Tacos mit mariniertem Tofu, Avocado, Tomaten, Gurke und Salat füllen. Mit Pico de Gallo und einem Klecks Sour Cream garnieren.