

**PRODUKTE** 6 PORTIONEN 35 MIN MITTEL

1 Pkg. Garden Gourmet Sensational Hack  
6 kleine Tortilla aus Weizenmehl  
160 g Kidneybohnen  
1 frische Jalapeño-Schote  
1 kleine rote Zwiebel  
1 kleine reife Mango  
200 ml stückige Tomaten  
Chipotle Pfeffer  
ein paar Blätter Koriander  
1 Limette  
Salz

Etwas, um deine Gäste beim Brunch zu beeindrucken? Diese köstlichen veganen Mini-Taco-Cups werden den Job sicher erledigen! Probiere diese doch mal aus!

**EMPFOHLENE ZUBEREITUNG****1. Zutaten vorbereiten**

Heize den Ofen auf 180 °C vor. Drücke die Tortillas in die Muffinformen und backe sie ca. 5 Minuten im Ofen, bis sie Farbe annehmen und knusprig werden. Schneide die rote Zwiebel in dünne Halbringe und beträufle sie großzügig mit Limettensaft.

**2. Mango zubereiten**

Schneide die Mango in kleine Würfel und mische sie mit einer fein gehackten Jalapeño-Schote sowie Koriander. Mit etwas Limettensaft abschmecken.

**3. Garden Gourmet Sensational Hack zubereiten**

Das Garden Gourmet Sensational Hack nach Packungsanweisung anbraten und währenddessen mit dem Chipotle-Pfeffer und Salz würzen. Die Tomatenwürfel und die Kidneybohnen hinzufügen und kurz erhitzen.

**4. Es kann angerichtet werden!**

Die noch warme Sensational Hackmischung in die Taco Cups geben und mit etwas Salsa und roten Zwiebeln belegen. Mit Koriander garnieren.

**ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF  
GARDENGOURMET.DE**