



# Tacos mit veganem Hack und Pastinaken Aufstrich



## Zubereitungszeit:

20 Min.

## Zutaten:

für 2 Personen

- 8 [Beetgold Tortillas Karotte](#)
- 1 Packung [Beetgold Aufstrich und Dip Pastinake](#)
- 250 g veganes Hack
- 200 g Naturreis, gekocht
- ½ Avocado
- ¼ Salatgurke
- 1 Frühlingszwiebel
- Erbsensprossen als Topping
- Olivenöl zum Anbraten

## Zubereitung:

Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und das vegane Hack darin von allen Seiten anbraten, bis es Farbe bekommt. Avocado schälen und würfelig schneiden. Frühlingszwiebel und Salatgurke in Scheiben schneiden. Vollgemüse Tortillas mithilfe eines Kuchentellers ausschneiden, sodass kleine Tacos entstehen. Aus dem Rand, Tortillaröllchen zum Snacken und Dippen rollen. Vollgemüse Tortillas mit Beetgold Aufstrich und Dip Pastinake bestreichen und mit veganem Hack und Naturreis belegen. Gefüllte Tacos mit Avocado, Gurke, Frühlingszwiebel und Erbsensprossen toppen und servieren.