



# Vegane Vollgemüse Tacos mit veggie Nuggets



## Zubereitungszeit:

20 Min.

## Zutaten:

für 2 Personen:

- 2 [Beetgold Tortillas Rote Beete](#)
- 2 [Beetgold Tortillas Karotte](#)
- 1 [Packung Veggie Nuggets \(z.B. von Vantastic Foods\)](#)
- 1 EL Olivenöl
- 100 ml vegane Mayonnaise
- 1 Avocado
- 1 Limette
- 1 mittelgroße Karotte
- 1 Bund frischer Koriander

## Zubereitung:

Die Tortillas mit einer Küchenschere zu kleinen Tacos mit 15 cm Durchmesser schneiden. Die weggeschnittenen Stücke können zusammengerollt und als Beilage gesnackt werden.

Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Nuggets bei mittlerer Hitze von beiden Seiten anbraten, bis sie goldbraun sind.

Avocado schälen, Kern entfernen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Karotte schälen und mit dem Spiralschneider schneiden. Nuggets in mundgerechte Stücke schneiden.



Tacos mit Avocadoscheiben, Nuggets und Karottenspiralen belegen, mit veganer Mayonnaise und gezupftem Koriander toppen. Limette halbieren und die Tacos mit ein paar Tropfen Limettensaft beträufeln.