



Vollgemüse Tacos mit Karottenlachs



Zubereitungszeit:

110 Min.

Zutaten:

für 4 Tacos:

- 1 Packung [Beetgold Tortillas Karotte](#)
- 500 g Karotten
- 1 EL Apfelessig
- 2 EL Flüssigrauch
- 3 EL Olivenöl
- 1 Noriblatt

TOPPING:

- vegane Mayonnaise
- Sprossen
- gelbe Paprika
- Rotkraut

Zubereitung:

Backofen auf 200°C Ober- Unterhitze vorheizen. Karotten waschen und ungeschält mit Salz einreiben, sodass sie rundherum gut bedeckt sind. Karotten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und 40 Minuten im Ofen schmoren. In der Zwischenzeit die Marinade aus Apfelessig, Flüssigrauch und Olivenöl in einer Schüssel vermengen. Das Noriblatt in Stück schneiden und zur Marinade geben. Karotten aus dem Backofen nehmen, schälen und in dünne Streifen schneiden. Karottenstreifen mit der Marinade vermengen und 1 Stunde ziehen lassen. Tortillas mit veganer Mayonnaise, Karottenlachs, Sprossen, Paprika und Rotkraut anrichten und servieren.