# CRISPY CAULIFLOWER TACOS

50 MIN (VEGAN) GLUTENFREI

## Zutaten für 4 Personen:

8 Vollgemüse Tortillas Rote Beete
1 Avocado
Blattsalat
Kraut
Sprossen
3EL vegane Mayonnaise
1-2 TL Sriracha

1 kleiner Blumenkohl
4 EL Dinkelmehl glatt
80ml Pflanzenmilch
1 EL Pflanzenöl
1 TL geräucherte Paprika
1/4 TL Kurkuma
1/2 TL Salz
Prise schwarzer Pfeffer

60-80g Dinkelbrösel
1/2 TL geräucherte Paprika
Prise Salz

## ZUBEREITUNG:

Blumenkohl in Röschen teilen. Dinkelmehl, Pflanzenmilch, Öl, geräucherte Paprika, Kurkuma, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermischen. Cremig rühren, bis keine Mehlklumpen mehr vorhanden sind.
Blumenkohl in die Schüssel zugeben und vermischen, bis alle Röschen mit dem Teig bedeckt sind.
Dinkelbrösel mit geräuchertem Paprika und etwas Salz in einer Schüssel vermischen und die Röschen einzeln darin panieren/wenden, bis sie gleichmäßig damit bedeckt sind.
Auf einem, mit Backpapier belegtem, Backblech verteilen und bei 190 Grad Umluft für etwa 35-45 Minuten im Rohr knusprig
backen.
In der Zwischenzeit Mayonnaise und Sriracha (je nach Geschmack mehr oder weniger Sriracha verwenden) vermischen.
Kraut, Blattsalate und Avocado kleinschneiden.
Aus den Vollgemüse Tortillas, mit Hilfe einer Müslischale, etwas kleinere Kreise schneiden. Diese über das Gitter im Rohr stülpen und für 5-10 Minuten backen, damit sie die gewünschte Taco-Form bekommen.
Tacos mit Salat, Avocado, Kraut, knusprigen Blumenkohl und Sriracha-Mayo füllen und mit Sprossen und etwas Salz und Pfeffer toppen und genießen.