

# Vegetarische Tacos mit geröstetem Kräuter-Blumenkohl

## Zutaten:

- 1 kleiner Blumenkohl
- 1 Rolle Original Kräuter-Butter von MEGGLE
- 1 Avocado
- 400g Kidney Bohnen
- 1 Bund frischer Koriander
- 12 kleine Weizen- oder Maiswraps
- 1 Becher saure Sahne
- 1 Limette
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer



## Zubereitung:

### Blumenkohl zubereiten

Den Blumenkohl in kleine Röschen teilen und auf ein Blech oder in einen großen Bräter geben. Die Kräuterbutter in kleinen Flocken direkt auf den Blumenkohl geben. Den Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen und das Ganze für 25-30min backen. Dabei alle 10min wenden.

### Taco Schalen vorbereiten

Eine Pfanne ohne Öl erhitzen und die Wraps von beiden Seiten goldbraun anbacken. Danach sofort einmal einklappen, damit die typische Taco Schale entsteht. Das Ganze abkühlen lassen.

### Tacos zubereiten

Avocado entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Bohnen abgießen und den Koriander fein hacken. Die Knoblauchzehe fein hacken und die Limette auspressen. Knoblauch und Limette mit saurer Sahne, sowie Salz und Pfeffer vermischen. Die Tacos mit dem Gemüse füllen, mit der Creme beträufeln und zum Schluss mit Koriander bestreuen.