

Mexikanische Tacos

So schmeckt Mexiko! Wir lieben mexikanische Tacos und servieren diese besonders gerne, wenn Freunde zum Essen kommen. Der Grund? Hier ist für jeden etwas dabei und das Abendessen wird richtig interaktiv. Lange haben wir an besonders authentischen Rezepten gefeilt. Inzwischen servieren wir aber immer öfter rein vegane Tacos. Denn diese sind nicht nur köstlich, sondern auch besonders nachhaltig.



Mexikanische Tacos | Foto: Linda Katharina Klein

Basis:

[Mais-Tortillas](#) (entweder in voller Größe, geviertelt, extra klein gebacken oder als ausgestochene Kreise)

Klassische Füllungen:

[Rustikales Chili](#) (Rezept enthält vegane Variante)

[Mole-Hähnchen](#) (Rezept enthält vegane Variante)

[Pollo de Fuego](#) (Rezept enthält vegane Variante)

Gegrillter Lachs oder Heilbutt

Gebratene Garnelen

Aromatische Saucen:

[Mexikanische Mole Poblano](#) (vegan)

[Mexikanische Tomaten-Salsa](#) (vegan)

[Mexikanische Guacamole](#) (vegan)

[Exotische Mango-Salsa](#) (vegan)

Chipotle Mayonnaise

Toppings:

[Mexican Cole Slaw](#)

Rote Zwiebeln

Gegrillte Paprika

Frischer Koriander

Gewürfelte Tomaten

Limettenspalten

Jalapeño

Avocado

Mango

Dazu passen hervorragend: [Gegrillte Maiskolben](#)



Mexikanische Tacos | Foto: Linda Katharina Klein