



# BLACK BEAN TACOS MIT GANZ VIEL SOSSE



30 Minuten



Einfach



3 Portionen

## ZUTATEN

- 1 Dose Schwarze Bohnen (REWE Bio)
- 6 Tortillas (REWE Beste Wahl)
- 2 Avocados
- 2 ganze Tomaten
- 1 Rote Zwiebel
- 1-2 Limetten (oder 2 EL Limettensaft)
- Vegane Sour Cream (optional, REWE Bio + vegan)
- Frischer Koriander
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

## KOCHSCHRITTE

1. Schwarze Bohnen zubereiten:  
Die Bohnen abtropfen lassen und in einer Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Mit Kreuzkümmel, Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen und einige Minuten köcheln lassen, bis sie gut gewürzt und warm sind.
2. Pico de Gallo zubereiten:  
Tomaten, rote Zwiebel und Koriander fein hacken. Mit Limettensaft, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen.
3. Tacos zusammenstellen:  
Die Tortillas in einer Pfanne oder im Ofen kurz erwärmen. Mit den gewürzten schwarzen Bohnen, Avocadoscheiben und dem Pico de Gallo füllen.
4. Servieren:  
Nach Belieben mit veganer Sour Cream und frischen Korianderblättern garnieren.

