Vegetarische Käse Tacos



Bis 30 Min. *Einfach* *Vegetarisch*

Zubereitung

1. Avocado und Tomaten schneiden, Salat vorbereiten und die Protinella Bambini halbieren.
2. Ricotta mit Limettensaft, etwas Limettenabrieb, Salz und Pfeffer zu einer cremigen Sauce verrühren.
3. Den geriebenen Pizza & Pasta Käse kreisförmig in einer beschichteten Pfanne verteilen und schmelzen lassen. Die Tortilla darauflegen und leicht andrücken.
4. Sobald die Käsekruste goldbraun und knusprig ist, Tortilla samt Käse wenden. Kurz erwärmen und anschließend in Taco-Form bringen.
5. Mit der Ricotta-Limetten-Creme bestreichen und mit Avocado, Salat, Tomaten und Protinella Bambini füllen.
6. Mit frischen Kräutern, Chiliflocken und nach Geschmack etwas scharfer Sauce verfeinern.

Zutaten







Zutaten für 8 Tacos (4 Personen)

- 8 kleine Weizen- oder Maistortillas
- 250–300 g GOLDSTEIG Pizza & Pasta Käse
- 250–300 g GOLDSTEIG Ricotta
- 2 Packungen GOLDSTEIG Protinella Bambini
- 2 reife Avocados
- 1–2 Bio-Limetten
- 150 g bunter Salat
- 200 g Kirschtomaten
- Frischer Koriander oder Petersilie
- Salz, Pfeffer und Chiliflocken
- Optional: scharfe Sauce zum Verfeinern