

# Ofen-Tacos mit geröstetem

Blumenkohl & Avocado

Bio Kochbox KW 21



# Ofen-Tacos mit geröstetem Blumenkohl & Avocado



## MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

## Für 2 Portionen:

- 1 Blumenkohl
- 4 kleine Tortillas
- 1 Avocado
- 1 Tomate
- 1 EL Limettensaft

## Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 2 EL Öl
- 1 TL Paprikapulver

## Zubereitung:

Backofen auf 200°C vorheizen. Blumenkohl waschen, putzen, in kleine Stücke schneiden und mit Öl, Paprikapulver, Salz mischen. 25 Minuten im Backofen rösten. Avocado schälen und würfeln. Tomate waschen und klein schneiden. Mit Limettensaft und Salz vermengen. Tortillas im Ofen oder in der Pfanne erwärmen. Mit Blumenkohl und Avocado-Mischung füllen.