



THOMY®

## TASTY TACOS TO GO

### ZUTATEN

---

Burger-Brötchen

---

Bund Mini-Römersalat

---

Stk. Avocados, roh, alle handelsüblichen Sorten

---

1/2 1/2 Stk Frühlingslauch

---

Stk. roter Paprika

---

Stk. Chilischote

---

1/2 1/2 Beutel gehackte Mandeln

---

g Thomy Mayo mit Avocadoöl

---

Beutel Obst und Nüsse als Snacks

---

Prise Salz, Pfeffer

### ANWEISUNG

---

Schritt 1 Avocado, Zwiebel und Feta würfeln, Peperoni in dünne Scheiben und Paprika in Streifen schneiden.

---

Schritt 2 Innenseiten der Tacos mit Avocadoöl-Mayo bestreichen, dann mit Salat, Avocado, Zwiebeln, Feta und Peperoni füllen. Salzen, pfeffern. Fleisch-Freunde fügen der Füllung noch gebratenes Rinderhackfleisch mit Knoblauch hinzu. Und wer es besonders scharf mag, ersetzt die Peperoni einfach durch Chilis. Das Ergebnis? ¡Ay, caramba, schmeckt das fein! Dir ist dein Kurzurlaub nach Mexiko gelungen? Dann poste ein Foto davon auf Facebook oder Instagram mit #LOVEthomy.