



THOMY®

TASTY TACOS TO GO

ZUTATEN

Burger-Brötchen

Bund Mini-Römersalat

Stk. Avocado

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 TL Salz

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.