

# TASTY TACOS TO GO

---

Lust auf Liebesgrüsse aus Mexiko in der Lunchbox? „Claro que sí“ mit diesem Rezept! Die Kombination aus feuriger Peperoni und milder THOMY Mayo mit Avocadoöl wird deine Geschmacksnerven auf Touren bringen. Olé!

## Zutaten

- 4 hard-shell Tacos
- 1 Handvoll Salatblätter
- 1 Avocado
- ½ rote Zwiebel
- 1 rote Paprika
- 1 Peperoni
- ½ Packung Feta
- 1 THOMY Mayo mit Avocadoöl
- Obst und Nüsse als Snacks
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

## So geht's

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



40 Minuten



2 Portionen

Dir ist dein Kurzurlaub nach Mexiko gelungen? Dann poste ein Foto davon auf Facebook oder Instagram mit #LOVEthomy.

