KIKKOMAN

Taquitos mit roten Bohnen, Mais und Peperoni

Gesamtzeit **30 Min.**

ZUTATEN

10 Portion(en)

2 kg	Weizentortillas
Filling:	
200 ml	Kikkoman Sauce für Poke-Fischsalat auf Basis von Sojasauce und Sesamöl
1 kg	fester Tofu, naturbelassen
500 g	Cheddar, gerieben
500 g	Mais (Dose)
700 g	rote Bohnen (Dose)
30 g	Knoblauch
300 g	rote Zwiebeln
300 g	rote Peperoni
1 kg	gehackte Tomaten (Dose)
2 TL	Kreuzkümmel, gemahlen
80 ml	Speiseöl
Salsa:	
100 ml	Kikkoman Sauce für Poke-Fischsalat auf Basis von Sojasauce und Sesamöl
100 g	rote Zwiebeln
500 g	Tomaten
400 g	Avocado
4 TL	frische Jalapeño
4 TL	frischer Koriander
50 ml	Limettensaft

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Füllung: Zwiebeln und Knoblauch fein hacken, Peperoni würfeln und alles in Öl anbraten. Tofu fein zerkrümeln, zum Gemüse geben und goldbraun braten. Kikkoman Poke Sauce, abgetropfte Bohnen und Mais sowie Kreuzkümmel zugeben, mit gehackten Tomaten aufgiessen und 10 Minuten kochen.

Taquitos: Aus den Tortillas handtellergrosse Rechtecke schneiden und mit der vorbereiteten Füllung sowie Cheddar füllen. Aufrollen, nebeneinander auf ein Blech legen und im Backofen bei 200 °C etwa 5 Minuten goldgelb backen.

Salsa: Avocado würfeln, Jalapeño, Koriander und Zwiebel fein hacken. Tomaten entkernen und in gleich grosse Würfel wie die Avocado schneiden. Alles mit Kikkoman Poke Sauce und Limettensaft mischen.

Servieren: Die Taquitos auf einem Teller anrichten und mit Salsa garnieren.