

Mexikanische Tacos al pastor selber machen - vegan & glutenfrei

Zutaten für 4 Personen:

8 Portobello - Pilze
(Riesenchampignons)
16 kleine **glutenfreie Tortillas** (oder normale Tortillas)
1 Bund Koriander als Garnitur
1-2 rote Zwiebeln

Für die Marinade:

4 EL Olivenöl
4 EL Orangensaft
2 Knoblauchzehen, gepresst
Chili-Chipotle-Pulver, nach Geschmack
3/4 TL Pimentón de la Vera
1 EL Limettensaft
2 TL Achiote-Paste (Annatto-Samen-Paste), optional

Für die Ananas-Salsa:

4 Scheiben Ananas
1 Bund Koriander
4 Jalapeño (oder eine andere Chilischote)
1 EL Limettensaft
Salz

Für die Avocadocreme:

2 Avocados
1 Prise Rosenpaprika
1 Limette
Salz & Pfeffer
1/2 TL Cumin (Kreuzkümmel)
1 Prise Zimt

Zubereitung:

Für die Ananas-Salsa:

Die Ananas schälen, in Scheiben schneiden und 4 Scheiben sehr fein würfeln. Den Koriander waschen, trocken schütteln und hacken. Die Jalapeño hacken.

Alle Zutaten miteinander vermengen und mit Salz abschmecken.

Für die Avocadocreme:

Avocados halbieren, die Kerne entfernen und auskratzen. Das Avocadofleisch mit einer Gabel zerdrücken.

Die Limette waschen und die Schale abreiben, dann die Limette auspressen.

Die Avocado mit einer Prise Rosenpaprika würzen, Limettenschale, 2 TL Limettensaft, Salz, Pfeffer, Cumin und Zimt dazugeben. Alles miteinander vermengen. Mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken.

Für die Marinade:

Alle Zutaten vermengen und die Champignons damit einpinseln. Ca. 2 Minuten einziehen lassen.

Nun die Champignons grillen oder in einer Pfanne braten und dann in Scheiben schneiden. Den Koriander waschen, trocken schütteln und grob hacken. Die Zwiebel fein hacken.

Anrichten:

Die Tortillas mit der Avocado-creme bestrichen und die Pilze darauf verteilen. Die Ananas-Salsa auf die Pilze geben und mit Korianderblättchen und Zwiebeln garnieren.