

Vorspeise:

Falafel mit Joghurt-Minz-Dip und Fladenbrot

- ▶ 300 g Kichererbsen, getrocknete, über Nacht eingeweicht oder 1 Dose, abgetropft
- ▶ 1 Bund Petersilie, glatte, großblättrige
- ▶ 3 Zweig/e Koriandergrün
- ▶ 1 Zwiebel(n), rote
- ▶ ½ TL Kreuzkümmel
- ▶ 1 TL Backpulver
- ▶ Salz
- ▶ Olivenöl
- ▶ 4 Knoblauchzehe(n)
- ▶ Öl zum Frittieren

Joghurt-Minz-Dip

- ▶ 250 g griechischer Joghurt
- ▶ ½ Bund Minze
- ▶ Saft einer ½ Zitrone
- ▶ Salz, Pfeffer

Hauptgang:

Tacco-Trio Rind, Huhn, Süßkartoffel

Füllung 1 Rind:

- ▶ 200 – 400 g Rinderhack
- ▶ 1 rote Paprika
- ▶ 1 Zwiebel, gewürfelt
- ▶ 1 TL geräucherte Paprikapulver
- ▶ Salz, Pfeffer

Füllung 3 Süßkartoffel & Bohnen:

- ▶ 200 g Süßkartoffeln, gewürfelt (ca. 1cm)
- ▶ ½ Dose schwarze Bohnen oder Kidneybohnen
- ▶ ½ Bund Koriander oder Blattpetersilie
- ▶ ½ TL Kreuzkümmel
- ▶ Salz, Pfeffer

Außerdem:

- ▶ 12 Mini-Tortillas
- ▶ 1 Avocado (für Avocado-Crema: Avocado, Salz, Limettensaft)
- ▶ ½ Limette in Spalten geschnitten

Füllung 2 Huhn:

- ▶ 200 g Hähnchenbrust, in feine Streifen geschnitten
- ▶ 1 EL Limettensaft
- ▶ 1 Knoblauchzehe, gehackt
- ▶ ½ TL Kreuzkümmel
- ▶ ½ TL Paprikapulver
- ▶ Salz, Pfeffer



Dessert:

Churros mit Kokos-Schoko-Dip

- ▶ 250 ml Wasser
- ▶ 50 g Butter
- ▶ 30 g Zucker
- ▶ 150 g Mehl
- ▶ 2 Eier
- ▶ 1 TL Salz
- ▶ Öl zum Frittieren
- ▶ Zucker & Zimt

Kokos-Schoko-Dip

- ▶ 100 g Zartbitterschokolade
- ▶ 100 ml Kokosmilch
- ▶ Abrieb einer ½ Limette

