

Tacos mit Pulled Mushrooms

Zutaten:

2 Knoblauchzehen
2 rote Zwiebeln
500 g Austernpilze
Chiliflocken, Salz,
Edelsüßpaprika,
Pfeffer
4 EL Olivenöl
4 EL Limettensaft
300 g Tomaten
1 Salatgurke
2 Avocados
200 g griech. Joghurt
6 EL Barbecue-Soße
8 Mais-Tortillas

Zubereitung

Knoblauch schälen, hacken. Zwiebeln schälen, in Streifen schneiden. Pilze putzen, zerzupfen und mit je 2/3 Zwiebeln und Knoblauch mischen. 1 TL Chiliflocken, 1/2 TL Salz, 2 TL Paprika und Öl verrühren, mit dem Pilzmix auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech vermengen. Im heißen Ofen (E-Herd: 220°C) ca. 20 Minuten backen, dabei einmal wenden. Rest Zwiebeln mit 3 EL Limettensaft mischen. Tomaten und Gurke waschen, würfeln. Avocados halbieren, entkernen, Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Joghurt, Rest Knoblauch und 1 EL Limettensaft verrühren. Salzen und pfeffern. Pilze mit BBQ-Soße mischen. Unter dem heißen Ofengrill 2-5 Minuten grillen. Tortillas rösten. Mit Pilzen, Avocados, Tomaten, Gurke, Zwiebel und Dip anrichten.

Teige