

## VEGGIE Tacos auf der Buchenholzplanke

// FRESSGALERIE

❶ Zu Beginn wird das **Grilling Plank aus Buchenholz** für zwei Stunden in Wasser eingelegt. Währenddessen die Zucchini und Melanzani in ca 1cm dicke Scheiben schneiden.

❷ Das **Gemüse** mit dem **Mais** auf das **Grilling Plank** geben und bei 180 Grad für 20 bis 25 Minuten im Backrohr dünsten, bis alles schön bissfest ist.

❸ In der Zwischenzeit die **Avocados** aushöhlen und würfeln, dann mit **Honig** und **Joghurt** vermischen.

❹ Nun die Zucchini und Melanzani ebenfalls würfeln und alle Zutaten **in einer Schüssel** vorsichtig **verrühren**.

❺ Zum Schluss die Masse in die **Tacos** geben und auf der Holzplanke anrichten.

### REZEPT FÜR 2 PERSONEN

- 1 Wood Grilling Plank Buche
- 4 Taco Chips
- 1/2 Zucchini
- 1/2 Melanzani
- 100g gekochter Mais
- 2 Avocados
- 200g Joghurt
- 3 TL Honig
- Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG ca. 30 min

Geeignet für: **BACKROHR, KUGELGRILL  
UND GASGRILL MIT DECKEL**

