

Für die Austernpilze:

Marinade aus allen Zutaten, bis auf die Pilze und das Öl, zusammenrühren. Die Pilze in Streifen schneiden, so dass sie an pulled Pork erinnern. Scharf in Öl anbraten, mit 2-3 Esslöffel der Marinade ablöschen und braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

Für die Avocado:

Avocado zerdrücken und Knoblauch durch die Presse dazu drücken. Mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Limette in Spalten schneiden. Koriander waschen und kleinhacken.

Tortilla auf einen Teller geben und mit Pilzen belegen. Bohnenmus, Avocado und Tomatensalsa daneben geben und zusätzlich separat in Schüsseln anrichten. Mit Koriander und Limettenschnitt dekorieren und alles zusammen servieren.

Charlotte Pröller am 04. April 2023