

## Rezept

### Taco Snack Board mit Chicken Nuggets Mini Tacos, Mango Avocado Salsa und Avocado Creme

Anzahl Portionen: 4

Zubereitungszeit: 35 min



#### Zutaten

##### 9 iglo Chicken Nuggets Classic

6 Tortilla Wraps

60 ml Rapsöl

70 g Nachos

1 kleine Rispe Kirschtomaten

4 Snackpaprika

1/2 Avocado

1/2 Rote Zwiebeln

40 g Mais

Für die Salsa:

**4 EL iglo Zwiebel-Duo**

1 Tomate

1/2 Avocado

1/2 Mango

**4 EL iglo Basilikum**

Salz und Pfeffer

Limette

Für die Avocado Creme:

1/2 Avocado

3 EL Schmand

1 Limette

1 Prise Chilipulver

Salz

## Zubereitung

1. Mit einem Dessertring oder Glas 9 kleine Kreise aus den Tortilla Wraps ausstechen und diese mit Öl einpinseln. Ein Muffinblech umdrehen und in jede Lücke einen Taco setzen. Die Mini-Tacos im Ofen für ca. 5 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze backen, bis sie goldbraun sind.
2. Die **iglo Chicken Nuggets Classic** nach Packungsanweisung zubereiten.
3. Für die Salsa Tomaten waschen. Die Mango schälen. Die Avocados halbieren und den Kern entfernen. Aus einer Hälfte das Fruchtfleisch herauslösen und mit der Mango in kleine Würfel schneiden. Alles zusammen in eine Schüssel geben und das **iglo Zwiebel-Duo** sowie das **iglo Basilikum** unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Limettensaft würzen.
4. Für die Avocado Creme das Fruchtfleisch der anderen Avocadohälfte herauslösen und mit einer Gabel zu feinem Mus zerdrücken. Mit Schmand, Limettensaft, etwas Salz und Chilipulver verrühren.
5. Die restliche Avocado mit Limettensaft beträufeln und in Scheiben schneiden. Die Kirschtomaten und die Snackpaprika waschen. Die Rote Zwiebel in Ringe schneiden. Den Mais in ein kleines Schälchen füllen.
6. Die Mini-Tacos mit Salsa, Chicken Nuggets und Dip füllen. Zuerst eine Schale mit dem Dip, der Salsa und dem Mais auf einem großen Brett platzieren. Dann die Mini-Tacos, Nachos, Kirschtomaten, Snackpaprika, Avocadoscheiben darauf anrichten. Zum Schluss mit ein paar Zwiebelringen und Limettenspalten garnieren.

Pro Portion ca. 2935 kJ, 701 kcal, E 17 g, F 40 g, KH 64 g