



Back-Camembert Tacos mit fruchtigem Cranberry-Dip

Zutaten für 4 Personen

- Für die Alpenhain Back-Camembert Tacos Für die Alpenhain Back-Camembert Tacos
- 200 g Kirschtomaten
- 1 Stück Zwiebel, rot
- 1 Stück Frühlingszwiebel
- 4 Stück Weizentortillas
- 200 g Petersilien-Hummus
- 100 g Rucola
- 12 Stück Alpenhain Back-Camembert Minis
- 1 Bund Petersilie
- 2 Stängel Minze
- Für den Dip Für den Dip
- 2 Packungen Preiselbeersauce (liegt den Back-Camembert Minis bei)
- 80 ml Orangensaft
- 1 Stück Limette, ausgepresst (Saft)
- Salat, saisonal

Zubereitung

1. Für die Alpenhain Back-Camembert Tacos: Kirschtomaten halbieren, Zwiebel in dünne Scheiben schneiden und Frühlingszwiebel fein hacken.
2. Die Alpenhain Back-Camembert Minis nach Packungsanweisung zubereiten.
3. Tortilla von beiden Seiten rösten. Innenseite mit Hummus bestreichen. Tortilla mit Tomaten, Zwiebel, Frühlingszwiebel, Rucola und Back-Camembert Minis belegen.
4. Petersilie und Minze grob hacken und über die Tortilla streuen.
5. Für den Dip: Preiselbeersauce, Orangensaft und Salz gut vermischen.
6. Mit Limettensaft beträufeln und mit saisonalem Salat und Preiselbeer-Dip servieren.