

**Zutaten:**

- 4 Taco-Shells
- 300 g Happy Butcher Stripes
- 1 gelbe Paprika
- 1 rote Chili-Schote

- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleines Salatherz
- 1 EL Tomatenmark
- 20 ml Olivenöl

**Zubereitung:**

Die Paprika, die Frühlingszwiebeln, den Knoblauch und die Chili in Würfel schneiden. Das klein geschnittene Gemüse in Olivenöl anbraten und nach Belieben würzen.

Zwei Minuten später die Happy Butcher Stripes und einen Esslöffel Tomatenmark dazugeben und scharf anbraten. Taco-Shells im vorgeheizten Backofen bei 180° C fünf Minuten aufwärmen.

Ein Salatblatt in den Taco legen und zwei Esslöffel der Gemüsemischung dazugeben. Mit Dips wie Pico de Gallo, Guacamole oder Salsa Roja anrichten.