



**Recept geschikt voor:** 4 personen | **Moeilijkheid:** 👩🍳 👨🍳  
**Vorbereidingstijd:** 10 min | **Bereidingstijd:** 10 min | **Totale bereiding:** 20 min

**Bertyn producten:** [Veggie Hack](#)

Bron: [bertyn.eu](http://bertyn.eu) | Chef: [Serge Restiau](#) | © Serge Restiau

# Seitanhack Mexicano: Seitanhack in der mexikanischen Küche

## Ingrediënten

- 1 große Zwiebel
- 1 - 2 Esslöffel [rotes Palmöl extra vergine \(Amanprana\)](#)
- 1 Esslöffel [Adapto Botanico-mix \(Amanprana\)](#)
- 1 Esslöffel gemahlener Kümmel
- Eine Prise [Fleur de sel](#)
- 2 Veggie Hack
- 1 rote Paprika
- 1 grüne Paprika
- 4 Tomaten
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Bund frischer Koriander

## Bereidung

1. Schneide die Zwiebel in Ringe und brate sie goldgelb in rotem Palmöl.
2. Füge die Gewürzmischung, das Kümmelpulver und Fleur de Sel hinzu und lasse alles 1 Minute schmoren.
3. Hack aus der Packung nehmen und mit der Hand auflockern.
4. Die Paprikas in Streifen schneiden.
5. Füge sie an die Kräuter in der Pfanne hinzu.
6. Lasse alles gut durchbraten, während du ständig rührst. Das dauert ungefähr 5 Minuten.
7. Schneide die Tomaten in jeweils acht Stücke und hacke den Knoblauch fein.
8. Gib sie zum Seitan und den Kräutern und lass alles unter einem Deckel gar schmoren.
9. Dekoriere die Mahlzeit mit viel frischem Koriander und serviere sie mit Tacos und Guacamole.