

MINI WRAPS MIT GEGRILLTEN FILET-STREIFEN

ZUTATEN

 4 PORTIONEN

 30 MIN

 MITTEL

1 Pkg. Garden Gourmet Vegane
Filet-Streifen
4 kleine Tortilla Wraps
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1 kleine Zucchini
1 rote Zwiebel
200 ml Joghurt
2 EL Mayonnaise
1 Zitrone
etwas Cayennepfeffer
etwas Salz
etwas Dill

Sie haben Freunde zum Brunch zu Besuch? Wie wäre es mit ein paar vegetarischen Mini-Wraps, um alle glücklich zu machen? Einfach und lecker, guten Appetit!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Ofen vorheizen

Den Ofen auf 180 °C und die Grillpfanne bei geringer Hitze vorheizen. Die Paprika und Zucchini in Streifen und die Zwiebel in dünne Halbringe schneiden.

2. Gemüse anbraten

Brate das Gemüse in der Grillpfanne knusprig. Die Garden Gourmet Veganen Filet-Streifen in etwas Öl in einer Bratpfanne einige Minuten lang anbraten. Fülle die Wraps mit dem Gemüse und den gegrillten Stücken, falte sie wie einen Kegel und befestige sie mit einem Spieß. Lege diese auf ein Backblech und backe sie kurz vor dem Servieren ein paar Minuten im Ofen, bis sie sich leicht färben und in Form bleiben.

3. Sauce vorbereiten und genießen!

Joghurt mit Mayonnaise mischen und mit Zitronensaft und -schale sowie Salz und Pfeffer würzen. Feingehackten Dill untermischen. Serviere die Sauce mit den Wraps.

**ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.DE**