MINI WRAPS MIT VEGANEN FILET-STÜCKCHEN

4 PORTIONEN | 30 MIN | MITTEL

ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet Vegane Filet-Stückchen

4 kleine Tortilla-Wraps

1 rote Paprika

1 gelbe Paprika

1 kleine Zucchini

1 rote Zwiebel

200 ml veganer Joghurt

2 EL vegane Mayonnaise

1 Zitrone

etwas Cayennepfeffer

etwas Dill

etwas Salz

Sind Freunde zum Brunch eingeladen? Wie wäre es mit veganen Mini-Wraps aus Filetstücken von Garden Gourmet, um alle glücklich zu machen? Einfach und lecker, guten Appetit!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Zubereitung Gemüse

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Grillpfanne auf kleiner Flamme vorheizen. Die Paprika und Zucchini in Streifen und die Zwiebel in dünne Halbringe schneiden.

2. Wraps befüllen und backen

Das Gemüse in der Grillpfanne und die Garden Gourmet Vegane Filet-Stückchen in etwas Öl in einer Pfanne ein paar Minuten braten. Die Wraps mit dem Gemüse und den Garden Gourmet Vegane Filet-Stückchen füllen, wie einen Kegel falten und mit einem Spieß befestigen. Auf ein Backblech legen und kurz vor dem Servieren ein paar Minuten im Ofen backen, bis sie leicht Farbe annehmen und ihre Form behalten.

3. Joghurtsauce zubereiten, servieren und genießen!

Joghurt mit Mayonnaise mischen und mit Zitronensaft und -schale sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Feingehackten Dill untermischen. Die Sauce zu den Wraps servieren.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE