

# VEGANER CHICKEN WRAP MIT TOMATE, GURKE, PAPRIKA UND SCHARFER JOGHURTSAUCE.

## PRODUKTE

2 Pkg. Garden Gourmet Vegane Filet-Stückchen

4 große Weizentortillas

3 Tomaten

1/4 Stk. Gurke

1 Paprika

1 Kopf Mini-Romanasalat

200 g Joghurt

2 Esslöffel Schnittlauch (geschnitten)

3-6 EL Sriracha

Salz und Pfeffer

 2 PORTIONEN

 25 MIN

 EINFACH

Wie wäre es mit einem leckeren Wrap? Genieße unseren veganen Chicken Wrap mit Garden Gourmet Vegane Filet-Stückchen, Tomate, Gurke, Paprika und scharfer Joghurtsauce.

## EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

### 1. Zubereitung vegane Filet-Stückchen

Die Garden Gourmet Veganen Filet-Stückchen Hähnchen-Art wie auf der Packung beschrieben zubereiten und leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

### 2. Vorbereitung Gemüse

Das Gemüse waschen und in feine Streifen bzw. kleine Stücke schneiden.

### 3. Zubereitung Dip

Joghurt, Sriracha und Schnittlauch mischen, nach Geschmack mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### 4. Zubereitung Tortillas

Die Tortillas mit dem Joghurt bestreichen. Danach die Veganen Filet-Stückchen und das Gemüse darauf verteilen, die Seiten nach innen klappen und zusammen rollen.

### 5. Es kann angerichtet werden!

Anschließend den Wrap zusammen mit dem Dip und dem restlichen Joghurt servieren.

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