

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

ZUTATEN

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



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