SCHNITZEL WRAPS MIT KRAUTSALAT UND SCHARFER MAYO

4 PORTIONEN | 25 MIN | MITTEL

ZUTATEN

2 Packungen Garden Gourmet Vegane Schnitzel Hähnchen-Art

4 große Tortillas

1/4 Rotkohl (ca. 250 g)

1/4 Weißkohl (ca. 250 g)

1 große Karotte (ca. 150 g)

50 g grüner gemischter Salat

1 roter Apfel

Saft von 1 Zitrone + extra für die Sauce

Sonnenblumenöl

3 EL vegane Mayonnaise

2 EL veganer Joghurt

1 EL Ingwersirup

1/2 TL getrocknete Chiliflocken

kleines Bund glatte Petersilie

Salz und Pfeffer

Diese Wraps, gefüllt mit dem knusprigen Garden Gourmet Veganen Schnitzel, frischem Krautsalat und einer würzigen, scharfen Mayo, sind das perfekte vegane Abendessen! Die Kombination aus dem herzhaften Schnitzel, dem knackigen Salat und der intensiven Schärfe der Mayo sorgt für ein unglaublich leckeres und abwechslungsreiches Gericht, das dich sowohl geschmacklich als auch sättigend begeistern wird. Ideal für ein schnelles veganes Dinner, das garantiert für Genuss sorgt!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Vorbereitung Zutaten

Backofen auf 200 vorheizen. Kohl, Karotte und Apfel in sehr dünne Streifen oder mit einem Gemüsehobel in Scheiben schneiden.

2. Zubereitung Zutaten

Das Gemüse separat mit Salz und Pfeffer würzen. Großzügig mit Zitronensaft beträufeln und etwa 15 Minuten beiseite legen und „marinieren" lassen. Bereite die Sauce zu, indem du Mayonnaise, Joghurt, Ingwersirup und Chiliflocken mischst und nach Belieben etwas Zitronensaft hinzufügst.

3. Zubereitung Vegane Schnitzel

Die Garden Gourmet Veganen Schnitzel nach Packungsanweisung zubereiten und die Tortillas im Ofen warm werden lassen.

4. Es kann angerichtet werden!

Etwas Sauce auf eine Tortilla streichen und Salat, Kohl, Karotte und Apfel darauf verteilen. Das gebratene Garden Gourmet Vegane Schnitzel in Streifen schneiden, auf dem Gemüse verteilen und noch etwas Sauce darüber geben. Zum Schluss die Tortilla aufrollen und genießen.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE