

ZUTATEN

 2 PORTIONEN

 30 MIN

 MITTLERE

1 Packung Garden Gourmet Sensational Burger

ein kleines Bündel Federkohl Salat oder Spinat

¼ Rotkabis

1 Avocado

1 Limette

Salz

Pfeffer

1 Knoblauchzehe

1 EL Crème Fraîche

2 Tomaten

1 rote Peperoni

2 EL Mayonnaise

1 EL Tomatensalsa (Glas)

2 Tortillas

ZUBEREITUNGSTIPPS

Tipp

Warme Kidney Bohnen gemischt mit Mais und Erbsen passen perfekt zu den Wraps.

Willst du etwas anderes probieren als ein traditioneller Burger? Unser veganer Sensational Burger schmeckt auch lecker in einem Wrap!

ZUBEREITUNG

1. Rotkabis schneiden

Den Rotkabis in sehr dünne Streifen schneiden und mit Limettensaft bestreuen.

2. Avocado zubereiten

Die Avocado mit einer Gabel zerdrücken. Fein gehackter Knoblauch, Crème Fraiche, Limettensaft, Salz und Pfeffer hinzufügen.

3. Gemüse schneiden und Salsa zubereiten

Tomaten in Würfel und die Peperoni in Streifen schneiden. Die Mayonnaise mit der Tomatensalsa mischen.

4. Sensational Burger kochen

Kochen Sie die Sensational Burger in einer Pfanne gemäss den Anweisungen auf der Verpackung.

5. Tortillas füllen und servieren

Eine Schicht Avocado auf die Tortillas verteilen. Peperoni, Tomatenwürfel, Rotkabis und Federkohl Salat hinzufügen. Die Burger darauf legen und Tomaten-Mayonnaise-Sauce darauf geben. Die Tortillas zusammenrollen und die Enden einklappen, um sie zu schliessen. Zusammen mit dem restlichen Avocado-Aufstrich servieren.

**FINDE WEITERE REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.CH/DE**