

ZUTATEN

1 Packung garden gourmet Sensational Gehacktes
4 Tortillas
100 g Tomatensauce
120 g karamellierte Zwiebel
120 g Birnen
60 g Mango
60 g Papaya
40 g Salat
25 g Rettich
120 g veganer Blauschimmelkäse-Aufstrich
1 EL natives Olivenöl
Etwas frischer Koriander
Etwas Knoblauchpulver
Etwas Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNGSTIPPS

Tipp

Zu diesem Rezept passen rohe Rüebli und Peperoni mit Hummus oder einem anderen Dipp perfekt dazu.



Suchst du ein veganes Rezept für ein Picknick? Oder einfach ein Rezept, um dein Mittagessen aufzupeppen? Probiere unsere veganen Quesadillas!

ZUBEREITUNG

1. Sensational Gehacktes kochen

Garden Gourmet Sensational Gehacktes in einer Pfanne gemäss Verpackungsanweisung kochen. Tomatensauce, Pfeffer und Knoblauch hinzufügen und umrühren. Bei schwacher Hitze 2-3 Minuten kochen und rühren.

2. Zutaten schneiden

Die karamellisierten Zwiebeln hinzufügen. Die Papaya und Mango in kleine Würfel schneiden. Die Birne und den Rettich in dünne Scheiben schneiden. Den Salat schneiden. Den Koriander hacken und mit der Papaya und der Mango mischen.

3. Tortillas füllen

Die Tortillas mit dem veganen Käseaufstrich bestreichen. Die Birne auf die Hälfte der Tortillas legen, Radiesschen hinzufügen und die Hack-Mischung darauf verteilen. Den Salat darauf legen und mit der Papaya-Mango-Mischung abschliessen.

4. Tortillas halbieren

Die Tortillas in zwei Hälften schneiden. Optional können Jalapeños hinzugefügt werden.

FINDE WEITERE REZEPTE AUF [GARDENGOURMET.CH/DE](https://gardengourmet.ch/de)