

ZUTATEN

 4 PORTIONEN

 30 MIN

 MITTLERE

1 Packung Garden Gourmet Chick'n Style Filet Pieces
4 kleine Tortilla Wraps
1 rote Peperoni
1 gelbe Peperoni
1 kleine Zucchini
1 rote Zwiebel
200 ml veganer Joghurt
2 Esslöffel vegane Mayonnaise
1 Zitrone
etwas Cayennepfeffer
etwas Dill
etwas Salz

Du hast Freunde zu Besuch? Wie wäre es mit ein paar vegetarischen Mini-Wraps für deine Gäste? Einfach und lecker. Guten Appetit!

ZUBEREITUNG

1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Grillpfanne bei schwacher Hitze vorheizen. Peperoni und Zucchini in Streifen und die Zwiebel in dünne Halbringe schneiden.

2. Gemüse & vegane Filet Stripes kochen, Wraps füllen

Das Gemüse in der Grillpfanne knusprig braten. Die veganen Filet Stripes in etwas Öl in einer Bratpfanne einige Minuten braten. Die Wraps mit dem Gemüse und den gegrillten Filet Stripes füllen und wie einen Kegel falten und mit einem Spiess fixieren. Auf ein Backblech legen und kurz vor dem Servieren einige Minuten im Ofen backen, bis sie sich leicht färben und in Form bleiben.

3. Sauce zubereiten und mit den Wraps servieren

Joghurt mit Mayonnaise mischen und mit Zitronensaft und -schale sowie Salz und Pfeffer würzen. Feingehackten Dill untermischen. Die Sauce mit den Wraps servieren.

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