

## ZUTATEN

- 1 Verpackung Garden Gourmet Filet Stripes
- 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



4 PORTIONEN



40 MIN



MITTLERE

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](https://gardengourmet.ch/de)**