



Crunch Wrap



Zubereitungszeit:

30 Min.

Zutaten:

für 2 Personen:

- 4 [Beetgold Tortillas](#)
- vegane Sour Creme
- 100 g veganes Hack
- kleine Dose Mais
- Pico de Gallo (Tomaten, Zwiebel, Limettensaft, Koriander, Salz & Pfeffer)
- Guacamole (1/2 Avocado, Knoblauch, Zitronensaft, Salz & Pfeffer)
- veganer Reibekäse

Zubereitung:

1 Tortilla nehmen und mit Hilfe einer Schüssel zu einem kleineren Kreis scheiden, den Rand zu Dreiecken schneiden und im Ofen knusprig backen. Den kleineren Tortilla Kreis zur Seite legen. Eine frische Tortilla nehmen und mit Sour Creme bestreichen, dann mit veganem Hack, Mais, Pico de Gallo, Guacamole und veganem Reibekäse belegen. Jetzt den kleineren Tortilla Kreis auf die Mitte legen und alles ein bisschen herunterdrücken. Dann die Seiten der großen Tortillas einklappen und in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten. Zum Schluss halbieren und genießen.