





Halloween Tortillas



Zubereitungszeit:

30 Min.

Zutaten:

für 2 Kürbisgesichter:

- 1 Beetgold Tortilla Karotte
- 1/2 Dose Mais
- 1 Zucchini
- Blattgrün nach Wahl (Feldsalat, Grünkohl oder Ruccula) 300g Champions
- 2 El Sojasoße
- Pfeffer

Für die Kürbis- Käse-Soße:

- 500 g Hokkaido (entkernt)
- 150 g Cashewkerne
- Salz/ Pfeffer
- 30 g Hefeflocken
- 1 Zwiebel
- 1 alt Zitronenschalen Abrieb
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Ahornsirup
- Sojasoße zum abschmecken

Zubereitung:

Die Cashewkerne in warmem Wasser einweichen. Die Zwiebel und Knoblauch schälen und mit dem etwas zerkleinerten Kürbis in recht wenig Wasser 20 Minuten weich köcheln. Die Kerne abschütten.. mit dem weichen Gemüse und den Gewürzen im Mixer mixen. Zwei der Tortillas auf jeweils einen Teller legen und mit den Zutaten belegen dann die Soße darüber geben. In die Zeit übrigen Tortillas ein Kürbis Gesicht hinein schneiden und auf die belegten Tortillas geben.