



# Kürbis Wraps



## Zubereitungszeit:

60 Min.

## Zutaten:

für 4 Personen:

- 4 [Beetgold Tortillas Rote Beete](#)
- 1 Hokkaido Kürbis
- 150 g gegarte Maronen
- 100 g Babyspinat
- Curry Gewürz
- 2 EL Sojasoße
- Etwas Zitronensaft
- 1 EL Ahornsirup
- 4 EL Öl

## Zubereitung:

Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Kürbis halbieren. Die Kerne herauslösen und mit 2 EL Öl einmassieren. Eine Hälfte des Kürbisses ganz lassen, die andere in kleine Würfel schneiden und mit Öl einpinseln. Kürbis und Kürbiskerne im Backofen backen. Die Kürbisstücke nach 15-20 Minuten aus dem Backofen holen. Die Kürbishälfte noch weitere 10 Minuten backen lassen. Danach zusammen mit den Kürbiskernen aus dem Backofen nehmen. Die Kürbiskerne aus der Schale entnehmen und ein paar auf die Seite legen. Den halben Kürbis mit den Kürbiskernen, den Maronen, der Sojasoße, dem Ahornsirup, dem Zitronensaft und dem Currypulver im Mixer cremig mixen. Dann die Tortillas mit der Kürbispaste bestreichen. Spinat darauf geben, die Kürbisstücke und den Rest der gerösteten Kerne. Zusammenrollen und genießen.