



Kurkuma Curry Röllchen



Zubereitungszeit:

10 Min.

Zutaten:

für 2 Tortillas:

- 2 [Beetgold Tortillas Karotte](#)
- 50 g veganer Frischkäse
- 2 Handvoll frischer Blattspinat
- 80-100 g SUUR Kurkuma & Curry Kraut
- 1 TL Schwarzer Sesam

Zubereitung:

1. Vollgemüse Tortillas mit dem Frischkäse bestreichen.
2. Mit dem Blattspinat belegen. Ggf. dicke Stängel abbrechen, damit es einfacher gerollt werden kann.
3. Suur Kurkuma & Curry Kraut auf dem Blattspinat verteilen. Etwas Kraut wieder zur Seite stellen.
4. Tortilla einrollen und in ca. 2 cm dicke Röllchen schneiden.
5. Die Röllchen mit dem übrigen Suur Kurkuma & Curry Kraut toppen. Zum Schluss noch schwarzen Sesam darauf verteilen.