



## Rote Beete Feta Röllchen



### Zubereitungszeit:

10 Min.

### Zutaten:

für 2 Tortillas :

- 2 Beetgold Tortillas Rote Beete
- 50 g veganer Frischkäse
- 80 g veganer Feta
- 80-100 g SUUR Rote Beete & Ingwer Kraut
- 6 Walnüsse
- 2 TL Honig oder Ahornsirup

### Zubereitung:

1. Beetgold Tortillas mit dem Frischkäse bestreichen. 2. Veganen Feta in kleine Stücke brechen oder schneiden und auf dem Frischkäse verteilen. 3. Walnüsse zerkleinern und darüber bröseln. 4. Suur Rote Beete & Ingwer Kraut ebenfalls auf den anderen Schichten verteilen. Etwas vom Kraut zur Seite stellen - wird zum toppen benötigt. 5. Tortilla einrollen und in ca. 2 cm dicke Röllchen schneiden. 6. Die Röllchen mit dem Suur Rote Beete & Inger Kraut und etwas Honig/Ahornsirup toppen.