



Vegane Chicken Vollgemüse Wraps



Zubereitungszeit:

15 Min.

Zutaten:

für 2 Portionen:

- 1 Packung [Beetgold Vollgemüse Tortillas](#)
- 1 Packung planted.chicken
- 1 EL Öl
- 1/2 TL Paprikapulver
- 1/3 TL Salz
- Prise Pfeffer

- 1-2 Handvoll veganer Streukäse
- 2 Handvoll Blattsalate

- 2 EL veganes Skyr ohne Zucker
- 2 EL vegane Mayo
- 1 TL Dijon Senf
- 1/4 TL Knoblauchpulver
- 1/4 TL Salz
- Prise Pfeffer

Zubereitung:

Öl in einer beschichteten Pfanne erwärmen, planted.chicken mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne anbraten. Blattsalate waschen und in Streifen schneiden. Skyr, Mayo, Dijon Senf mit Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer cremig rühren. Bei Bedarf noch 2-3 EL Wasser untermischen, damit die Sauce etwas flüssiger wird. Tortilla im Backrohr oder in einer Pfanne kurz aufwärmen oder kalt genießen.



Tortillas mit Salat, planted.chicken und Käse belegen und mit der Sauce toppen.