



# Vegane Rote Beete Tortillas mit Erdbeeren, Karamellisiertem grünen Spargel und Sauce Hollondaise



## Zubereitungszeit:

30 Min.

## Zutaten:

für 4 Portionen:

- 4 [Beetgold Tortillas Rote Beete](#)
- 250 g Erdbeeren
- 1 Bund Rucola
- Geröstete Kürbiskerne und Sonnenblumenkerne

## Karamellisierter grüner Spargel:

- 1 Bund grünen Spargel (an den Enden die Haut abgeschält und 1cm Strunk abgeschnitten)
- 2 EL heller Balsamico Essig
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Ahornsirup
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

## Vegane Sauce Hollondaise:

- 60 g vegane Butter
- 1 1/2 EL Mehl
- 100 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Soja Cuisine



- 1/2 TL Senf
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Prise Kala Namak (optional)
- 1 Prise Kurkuma
- 1 EL Weisswein
- 1/2 TL Ahornsirup

### **Zubereitung:**

Erhitze das Olivenöl in einer Pfanne, brate den Spargel von allen Seiten scharf an. Lösche mit Balsamico Essig ab und gebe den Ahornsirup hinzu. Wende den Spargel mehrmals und schmecke ihn mit Salz und Pfeffer ab.

Für die Sauce Hollondaise: Schmelze die Butter in einem Topf. Gebe nun das Mehl hinzu und rühre es mit einem Schneebesen ein. (Wir möchten keine Mehklümpchen). Gebe nun alle restlichen Zutaten für die Sauce Hollondaise hinzu und schmecke sie mit Salz ab.

Belege die Rote Beete Tortillas mit frischem Rucola, dem Spargel, den Erdbeeren, gerösteten Sonnenblumen,-und Kürbiskernen und der Sauce Hollondaise.