



Vegetarische Rote Beete Wraps mit Halloumi, Cranberries und Tahini-Sauce



Zubereitungszeit:

30 Min.

Zutaten:

für 2 große oder 4 kleine Portionen:

- 4 [Beetgold Tortillas Rote Beete](#)
- 2 Handvoll Rucola
- 2 Karotten
- 1 Packung Halloumi
- 2 EL Olivenöl
- 2,5 EL Tahini
- 1,5 EL Zitronensaft
- 1/2 TL Honig
- 1 kleine Knoblauchzehe
- Salz
- Cranberries
- Dukkah

Zubereitung:

Rucola waschen, Karotten schälen und raspeln. Halloumi in Scheiben schneiden und in einer Grillpfanne oder normalen Pfanne im heißen Olivenöl goldbraun braten.



Für die Sauce Tahini mit Zitronensaft, Honig, fein gehacktem Knoblauch, Salz und soviel kaltem Wasser (ca.3 EL) verrühren, dass eine glatte, sämige Sauce entsteht.

Rote Beete Tortillas nach Belieben kalt lassen oder ca. eine Minute in einer heißen Pfanne ohne Fett erwärmen. Rucola und geraspelte Karotten mittig auf den Tortillas verteilen, dabei unten etwas Rand frei lassen. Halloumischeiben darauflegen und ein paar Cranberries darüberstreuen. Alles mit Tahini-Sauce beträufeln und etwas Dukkah darüber streuen.

Zuerst den unteren Rand der Tortillas über die Füllung klappen, dann die Wraps von einer Seite her fest aufrollen. Pro Portion entweder einen oder zwei Wraps servieren.

Tipp: für einen noch saftigeren Wrap die Tortillas vor dem Befüllen zusätzlich mit Hummus oder Guacamole bestreichen.