



# Vollgemüse Burritos



## Zubereitungszeit:

30 Min.

## Zutaten:

für 4 Burritos:

- 4 [Beetgold Tortilla Rote Bete](#)
- 300 g veganes Hack
- 200 g gekochten Reis
- 100 g Rucola
- 1 kleine Dose Mais
- 1 rote Paprika
- 2 kleine Gurken
- 1 EL Öl zum Braten
- CHILI-MAYONNAISE
- 3-4 EL Sriracha ChilisaUCE
- 200 g vegane Mayonnaise

## Zubereitung:

Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und das vegane Faschierte nach Packungsanleitung darin von allen Seiten anbraten. Nach Belieben noch mit Paprikapulver und Salz würzen und beiseitestellen. Paprika und Gurke waschen, in Streifen schneiden und ebenfalls beiseitestellen. Tortilla Wraps mit Rucola, Reis, veganem Hack, Mais, Paprika- und Gurkenstreifen belegen. Von drei Seiten einklappen und zu einem Burrito rollen. Für die Sauce Mayonnaise und ChilisaUCE in einer kleinen Schüssel vermengen. Burritos halbieren und mit der Sauce servieren.