Grilltaschen mit Feta, Zucchini und Tomaten

Zubereitungszeit:
15 Min.

Zutaten:
für 4 Taschen

- 4 Beetgold Tortillas Karotte
- 1 Block veganer Feta
- 1 Zucchini
- Ein paar Oliven
- 2 Tomaten
- Knoblauch
- Salz & Pfeffer
- Paprikapulver

Zubereitung:

1. Die Zucchini mit einem Sparschäler in Streifen schneiden, die Steifen kreuzweise auf die Tortilla legen.
2. Den Feta vierteln und jeweils 1/4 des Fetas in der Mitte platzieren. Diesen mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und mit Tomatenscheiben und Oliven belegen.
3. Dann den belegten Wrap zu einer Tasche falten. Diese mit Zahnstochern zusammen stecken. Von beiden Seiten schön braun grillen und genießen!