



Vollgemüse Häppchen mit Guacamole und Kichererbsen

Description

[vc_row css_animation="fadeIn"][vc_column width="1/2? offset="vc_col-lg-offset-6 vc_col-lg-6 vc_col-md-offset-6 vc_col-md-6 vc_col-sm-offset-6 vc_col-xs-12?]

[vc_btn title="Zum Storefinder" style="custom" custom_background="#000000? custom_text="#ffff37? shape="square" size="lg" align="left" link="url:https%3A%2F%2Fwww.beetgold.com%2Ffindungs%2Fstorefinder%2F|title:Storefinder"] [vc_btn title="Jetzt online bestellen" style="custom" custom_background="#000000? custom_text="#ffff37? shape="square" size="lg" align="left" link="url:https%3A%2F%2Fwww.vantastic-foods.com%2Fvegane-lebensmittel%2Fbackwaren%2Ffertigteig%2Fbeetgold-pizzaboden-bio-200g|target:_blank"] [/vc_column][vc_row]

Meta Fields

Zubereitung :

Die Gurke und Paprika in kleine Würfel schneiden. Dann mit den Kichererbsen, dem Frischkäse und der Guacamole vermischen und den Saft einer Limette dazu geben. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Tortilla mit der Masse bestreichen und ein Handvoll Babyspinat drauf geben. Die Tortilla nun einrollen und in 2-3cm breite Scheiben schneiden.

Vollguten Appetit!

Zutaten : für 2 Personen

- [4 Vollgemüse Tortillas Karotte](#)
- 150g veganer Frischkäse
- 150g Guacamole
- 150g gegarte Kichererbsen, abgetropft
- 50g Babyspinat
- 1 Mini-Gurken
- 1 Paprika



- Saft einer Limette
- Salz/Pfeffer

Zubereitungszeit : 10