



Vollgemüse Häppchen mit Guacamole und Kichererbsen



Zubereitungszeit:

10 Min.

Zutaten:

für 2 Personen

- 4 [Beetgold Tortillas Karotte](#)
- 150 g veganer Frischkäse
- 150 g Guacamole
- 150 g gegarte Kichererbsen, abgetropft
- 50 g Babyspinat
- 1 Mini-Gurken
- 1 Paprika
- Saft einer Limette
- Salz/Pfeffer

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!