Vollgemüse Röllchen

Zubereitungszeit:
15 Min.

Zutaten:
für 2 Personen

- 1 Packung Beetgold Tortilla Karotte oder Rote Bete
- 200g veganer Frischkäse, natur
- 1 große Gurke
- 3-4 mittelgroße Karotten
- 80 g Rucola
- Salz/Pfeffer

Zubereitung:
Gurke mit einem Sparschäler dünn schälen und die Streifen beiseitelegen. Karotten schälen und in dünne Stifte schneiden Tortillas mit Frischkäse bestreichen. Rucola und Karottenstifte auf das untere Drittel legen und die Tortilla einrollen. Am Ende optional noch mit etwas Frischkäse bestreichen, sodass die Rolle gut hält. Mit einem scharfen Messer in Röllchen schneiden und aufspießen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.