



# Wraps mit veganem Hack und Käsesoße



## Zubereitungszeit:

35 Min.

## Zutaten:

für 2 Personen:

- 4 [Beetgold Tortillas Karotte](#)
- 1 Avocado
- Babyspinat

## Käsesoße:

- 200 g Cashewkerne
- 2 Knoblauchzehen
- 30 g Hefeflocken
- Etwas Salz
- Abrieb 1/2 Zitrone

## Pilz-Hack Pfanne:

- 200 g Vegane Hack Alternative
- 300 g Pilze
- 1 Zwiebel
- 2 EL Sojasoße
- 2 EL Tomatenmark
- Etwas Wasser
- Getrocknete Kräuter (Majoran oder Oregano)



### **Zubereitung:**

Alle Zutaten für die Käsesoße in einem Mixer cremig mixen.

Die Zwiebel und Pilze fein schneiden. Mit dem „Hack“ in einer Pfanne anbraten. Wenn die Pilze etwas Flüssigkeit verloren haben, mit den restlichen Zutaten ablöschen und würzen. Nochmal etwas einkochen.

Die Tortillas in Vierteln belegen dann einen Schnitt von der Mitte bis zum Rand machen, und die Viertel aufeinander klappen. Die gefalteten Wraps, in eine Auflaufform geben und mit der restlichen Soße übergießen. Bei 150 Grad, etwa 10-20 Minuten backen. Genießen