



Wraps mit veganer Senfsauce



Zubereitungszeit:

15 Min.

Zutaten:

für 4 Personen:

- 4 [Beetgold Tortillas Karotte](#)
- 4 [BeetgoldTortillas Rote Beete](#)
- 1 Kohlrabi
- 2 Karotten
- 1 Gurke
- 100 g Feldsalat
- 100 g Rucola
- kleines Stück Rotkraut
- 150 g Berglinsen, gegart

Senfsauce

- 200 g vegane Mayonnaise
- 200 g Sojajoghurt
- 3-4 EL mittelscharfer Senf

Zubereitung:

Für die Senfsauce alle Zutaten mit einem Schneebesen vermengen und in einem Schraubglas verschließen.

Gemüse waschen, schälen und in dünne Stifte schneiden. Salat waschen und trockenschleudern.



Tortillas mit Senfsauce bestreichen, mit Salat, Gemüse und Linsen füllen. Zu Wraps rollen, mit Senfsauce dippen und genießen.