

VEGANE ROTE BEETE TORTILLAS MIT ERDBEEREN, KARAMELLISIERTEM GRÜNEN SPARGEL UND SAUCE HOLLONDAISE

🕒 30 MIN

🌿 VEGAN

🌾 GLUTENFREI

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

4 Rote Beete Vollgemüse Tortillas

250 g Erdbeeren

1 Bund Rucola

Geröstete Kürbiskerne und
Sonnenblumenkerne

karamellisierte grüner Spargel:

1 Bund grünen Spargel

2 EL heller Balsamico Essig

2 EL Olivenöl

1 EL Ahornsirup

Salz und Pfeffer zum Abschmecken

vegane Sauce Hollandaise:

60 g vegane Butter

1 1/2 EL Mehl

100 ml Gemüsebrühe

100 ml Soja Cuisine

1/2 TL Senf

1 EL Zitronensaft

1 Prise Kala Namak (optional)

1 Prise Kurkuma

1 EL Weisswein

1/2 TL Ahornsirup



ZUBEREITUNG:

Erhitze das Olivenöl in einer Pfanne, brate den Spargel von allen Seiten scharf an. Lösche mit Balsamico Essig ab und gebe den Ahornsirup hinzu. Wende den Spargel mehrmals und schmecke ihn mit Salz und Pfeffer ab.

Für die Sauce Hollandaise: Schmelze die Butter in einem Topf. Gebe nun das Mehl hinzu und rühre es mit einem Schneebesen ein. (Wir möchten keine Mehlklümpchen). Gebe nun alle restlichen Zutaten für die Sauce Hollandaise hinzu und schmecke sie mit Salz ab.

Belege die Rote Beete Tortillas mit frischem Rucola, dem Spargel, den Erdbeeren, gerösteten Sonnenblumen-, und Kürbiskernen und der Sauce Hollandaise.

