# WRAPS MIT VEGANEM HACK UND KÄSESOSSE

25 MIN VEGAN GLUTENFREI

## ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

4 Vollgemüse Tortillas Karotte
1 Avocado
Babyspinat
Käsesoße:
200 g Cashewkerne
2 Knoblauchzehen
30 g Hefeflocken
Etwas Salz
Abrieb 1/2 Zitrone

Pilz-Hack Pfanne:
200g Vegane Hack Alternative
300g 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, mir 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.