

# HALLOWEEN TORTILLA

🕒 30 MIN

🌱 (VEGAN)

🌾 GLUTENFREI

## Zutaten für 2 Portionen:

4 Vollgemüse Tortillas

1/2 Dose Mais

1 Zucchini

Blattgrün nach Wahl

(Feldsalat, Grünkohl oder Ruccola) 300g Champions

2 El Sojasoße

Pfeffer

Für die Kürbis- Käse-Soße:

500g Hokkaido (entkernt)

150g Cashewkerne

Salz/ Pfeffer

30g Hefeflocken

1 Zwiebel

Zitronenschalen Abrieb

2 Knoblauchzehen

1 TL Ahornsirup

Sojasoße zum abschmecken



## ZUBEREITUNG:

Die Cashewkerne in warmem Wasser einweichen. Die Zwiebel und Knoblauch schälen und mit dem etwas zerkleinernden Kürbis in recht wenig Wasser 20 Minuten weich köcheln. Die Kerne abschütten.. mit dem weichen Gemüse und den Gewürzen kräftig im Mixer mixen. Abschmecken.

Zwei der Tortillas auf jeweils einen Teller legen und mit den Zutaten belegen dann die Soße darüber geben. In die Zeit übrigen Tortillas ein Kürbis Gesicht hinein schneiden und auf die belegten Tortillas geben.

