

KURKUMA CURRY RÖLLCHEN

🕒 15 MIN

🌱 (VEGAN)

🌾 GLUTENFREI

Zutaten für 2 Portionen:

2 Karotte Vollgemüse Tortillas
50g veganer Frischkäse
2 Handvoll frischer Blattspinat
80-100g SUUR Kurkuma & Curry Kraut
1 TL Schwarzer Sesam



ZUBEREITUNG:

1. Vollgemüse Tortillas mit dem Frischkäse bestreichen.
2. Mit dem Blattspinat belegen. Ggf. dicke Stängel abbrechen, damit es einfacher gerollt werden kann.
3. Suur Kurkuma & Curry Kraut auf dem Blattspinat verteilen. Etwas Kraut wieder zur Seite stellen.
4. Tortilla einrollen und in ca. 2 cm dicke Röllchen schneiden.
5. Die Röllchen mit dem übrigen Suur Kurkuma & Curry Kraut toppen. Zum Schluss noch schwarzen Sesam darauf verteilen.

