

ROTE BEETE FETA RÖLLCHEN

🕒 15 MIN

🌿 (VEGAN)

🌾 GLUTENFREI

Zutaten für 2 Portionen:

2 Rote Beete Vollgemüse Tortillas

50g veganer Frischkäse

80g veganer Feta

80-100g SUUR Rote Beete & Ingwer
Kraut

6 Walnüsse

2 TL Honig oder Ahornsirup



ZUBEREITUNG:

1. Vollgemüse Tortillas mit dem Frischkäse bestreichen.
2. Veganen Feta in kleine Stücke brechen oder schneiden und auf dem Frischkäse verteilen.
3. Walnüsse zerkleinern und darüber bröseln.
4. Suur Rote Beete & Ingwer Kraut ebenfalls auf den anderen Schichten verteilen. Etwas vom Kraut zur Seite stellen – wird zum toppen benötigt.
5. Tortilla einrollen und in ca. 2 cm dicke Röllchen schneiden.
6. Die Röllchen mit dem Suur Rote Beete & Inger Kraut und etwas Honig toppen.

