

VOLLGEMÜSE BURRITOS

🕒 30 MIN

🌱 (VEGAN)

🌾 GLUTENFREI

Zutaten für 2 Personen:

4 Vollgemüse Tortilla Rote Bete

300 g veganes Hack

200 g gekochten Reis

100 g Rucola

1 kleine Dose Mais

1 rote Paprika

2 kleine Gurken

1 EL Öl zum Braten

CHILI-MAYONNAISE

3-4 EL Sriracha Chilisauc

200 g vegane Mayonnaise



ZUBEREITUNG:

Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und das vegane Faschierte nach Packungsanleitung darin von allen Seiten anbraten. Nach Belieben noch mit Paprikapulver und Salz würzen und beiseitestellen.

Paprika und Gurke waschen, in Streifen schneiden und ebenfalls beiseitestellen.

Tortilla Wraps mit Rucola, Reis, veganem Hack, Mais, Paprika- und Gurkenstreifen belegen. Von drei Seiten einklappen und zu einem Burrito rollen.

Für die Sauce Mayonnaise und Chilisauc in einer kleinen Schüssel vermengen.

Burritos halbieren und mit der Sauce servieren.

