

# VEGANE CHICKEN VOLLGEMÜSE WRAPS

🕒 15 MIN

🌱 (VEGAN)

🌾 GLUTENFREI

## Zutaten für 2 Portionen:

4 Rote Beete Vollgemüse Tortillas

1 Packung planted.chicken

1 EL Öl

1/2 TL Paprikapulver

1/3 TL Salz

Prise Pfeffer

2 EL veganer Skyr

2 EL vegane Mayo

1 TL Dijon Senf

1/4 TL Knoblauchpulver

1/4 TL Salz

Prise Pfeffer

1-2 Handvoll veganer Streukäse

2 Handvoll Blattsalate



## ZUBEREITUNG:

Öl in einer beschichteten Pfanne erwärmen, planted.chicken mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne anbraten.

Blattsalate waschen und in Streifen schneiden.

Skyr, Mayo, Dijon Senf mit Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer cremig rühren. Bei Bedarf noch 2-3 EL Wasser untermischen, damit die Sauce etwas flüssiger wird.

Tortilla im Backrohr oder in einer Pfanne kurz aufwärmen oder kalt genießen. Tortillas mit Salat, planted.chicken und Käse belegen und mit der Sauce toppen.

