

Zero Waste Maultaschen



**SCHNELL
+
EINFACH**

Zutaten: für 12 Taschen

12	Stück Beetgold Tortillas Karotte		Etwas Gemüsebrühe
	Das Grün von 2 Bund Karotte	200 ml	Pflanzenmilch
400 g	altes Brot (Toast oder Brötchen)	200 g	Walnüsse
4	Zwiebeln	40 ml	Ahornsirup
80 ml	Sojasoße	100 ml	Bratöl
			Salz/Pfeffer

Zubereitung

- Das Karottengrün sehr fein hacken.
- Die Zwiebeln und die Walnüsse hacken. Das Brot entweder reiben, mixen oder wenn es noch weich genug ist kleinschneiden. Alles mit der Pflanzenmilch vermengen (nach und nach hinzugeben)
- Mit den Gewürzen abschmecken.
In die Mitte eines Tortillas ein Quadrat aus der Masse drücken. Die Seiten nach innen einschlagen. Die Taschen mit der Einschlagseite nach unten in eine Pfanne geben und in Bratöl ca. 7 Min. anbraten. Dann wenden und die obere Seite auch anbraten.