

Veganer Wrap mit "Pepp"

Ein Rezepttipp von "DIE KÄSEMACHER".



Infos

🕒 00:15 h 🍴 Leicht

Merkmale

- Vegan

Zubereitung

Zuerst Kraut und Karotten in feine Streifen hackeln. Danach Pomodori Secchi, gegrillte Paprika sowie die Oliven nach Belieben schneiden und Zwiebeln ringeln. Das Fladenbrot (Wrap) großzügig mit Chutney nach Wahl bestreichen. Anschließend alle Zutaten nach Belieben und Geschmack verteilen.

Danach die Zutaten für das Tahin-Dressing vermischen und über den gefüllten Wrap träufeln. Abschließend den Wrap einschlagen und rollen. Perfekt dazu passt Hummus sowie Peppersweet gefüllt mit feinstem Hummus zum Garnieren.

Zutaten

Für den Wrap:

- Peppersweet oder Sunnypepp Chutney
- gegrillte Paprika
- Pomodori Secchi
- Oliven (grüne oder Kalamata)
- Fladenbrot oder Wrap nach Wahl
- Kraut, Karotten und Zwiebel
- Ruccola

- Peppersweet gefüllt mit feinstem Hummus (zum Dekorieren)

Für das Dressing:

- 3 EL Tahin (Sesampaste)
 - 2 EL veganes Joghurt nach Wahl
 - Saft einer 1/2 Zitrone
 - 1 TL Agavendicksaft
 - Salz, Knoblauchpulver nach Geschmack
-

Quellenangabe

Das ist ein Rezepttipp von [DIE KÄSEMACHER](#).