

ZUTATEN 2 PORTIONEN 30 MIN MITTLERE

1 Packung Garden Gourmet
Sensational Burger

ein kleines Bündel Federkohl Salat
oder Spinat

¼ Rotkabis

1 Avocado

1 Limette

Salz

Pfeffer

1 Knoblauchzehe

1 EL Crème Fraîche

2 Tomaten

1 rote Peperoni

2 EL Mayonnaise

1 EL Tomatensalsa (Glas)

2 Tortillas

ZUBEREITUNGSTIPPS**Tipp**

Warme Kidney Bohnen gemischt
mit Mais und Erbsen passen perfekt
zu den Wraps.

Willst du etwas anderes probieren als ein traditioneller Burger?
Unser veganer Sensational Burger schmeckt auch lecker in einem
Wrap!

ZUBEREITUNG**1. Rotkabis schneiden**

Den Rotkabis in sehr dünne Streifen schneiden und mit Limettensaft bestreuen.

2. Avocado zubereiten

Die Avocado mit einer Gabel zerdrücken. Fein gehackter Knoblauch, Crème
Fraiche, Limettensaft, Salz und Pfeffer hinzufügen.

3. Gemüse schneiden und Salsa zubereiten

Tomaten in Würfel und die Peperoni in Streifen schneiden. Die Mayonnaise mit
der Tomatensalsa mischen.

4. Sensational Burger kochen

Kochen Sie die Sensational Burger in einer Pfanne gemäss den Anweisungen
auf der Verpackung.

5. Tortillas füllen und servieren

Eine Schicht Avocado auf die Tortillas verteilen. Peperoni, Tomatenwürfel,
Rotkabis und Federkohl Salat hinzufügen. Die Burger darauf legen und
Tomaten-Mayonnaise-Sauce darauf geben. Die Tortillas zusammenrollen und
die Enden einklappen, um sie zu schliessen. Zusammen mit dem restlichen
Avocado-Aufstrich servieren.

**FINDE WEITERE REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.CH/DE**