

GRÜNKOHL-PESTO-WRAPS MIT VEGANEN FILET STRIPES

ZUTATEN

1 Packung garden gourmet Filetstreifen
2 grosse Weizentortillas
80 g rote Peperoni
20 g Zuckermais aus der Dose
15 g Grünkohlblätter
15 g geschälte Hanfsamen
10 g Bierhefe
3 EL Olivenöl extra vergine
1 kleiner Knoblauch (optional)
Salz und Pfeffer

 2 PORTIONEN

 20 MIN

 EINFACH

Wenn du Pesto und die mediterrane Küche liebst, ist dies ein tolles Rezept für dich! Vegan, lecker und in 20 Minuten fertig.

ZUBEREITUNG

1. Filet Stripes kochen

Die veganen Filet Stripes von Garden Gourmet nach Verpackungsanweisung kochen.

2. Pesto zubereiten

Vegane Pesto zubereiten: Die Hanfsamen, den gehackten Knoblauch, die Grünkohlblätter, die Bierhefe und das Öl in den Mixer geben. Nach Geschmack würzen und pürieren.

3. Peperoni schneiden

Peperoni in Streifen schneiden. Das Pesto und die Peperoni Streifen auf den Tortillas verteilen.

4. Tortillas füllen und rollen

Die veganen Filet Stripes und den Mais auf den Tortillas verteilen und die Tortillas rollen.

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