



Veganer Wrap mit „Pepp“

by DIE KÄSEMACHER



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 ½ Zitrone

1TL Agavendicksaft

Salz, Knoblauchpulver nach Geschmack



Zubereitung

Kraut und Karotten in feine Streifen hackeln. Pomodori Secchi, gegrillte Paprika sowie die Oliven nach Belieben schneiden. Zwiebel ringeln.

Fladenbrot (Wrap) großzügig mit Chutney nach Wahl bestreichen. Anschließend alle Zutaten nach Belieben und Geschmack verteilen. Anschließend die Zutaten für das Tahin-Dressing vermischen und über den gefüllten Wrap träufeln. Abschließend den Wrap einschlagen und rollen.

Perfekt dazu passt Humus sowie Peppersweet gefüllt mit feinstem Hummus zum Garnieren.

Zubereitung: ca. 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Guten Appetit