



# Salat-Wraps mit veganen Nuggets

## *Zubereitung*

1. Kartoffeln waschen, ca. 20 Minuten kochen. Inzwischen Radieschen und Gurke putzen, waschen und in feine Scheiben hobeln. Dill waschen, trockenschütteln, Fähnchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Senf, Salz und Olivenöl verquirlen. Radieschen, Gurke und Dill zufügen und vermengen.
2. Kartoffeln abgießen, pellen, etwas abkühlen lassen. Kartoffeln dann würfeln und unter den Salat heben. Salatblätter waschen, trocken schütteln. Auf einer Arbeitsfläche je 2 Blätter etwas überlappend aufeinanderlegen.
3. 2 TL Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen. Nuggets darin von beiden Seiten ca. 5 Minuten goldbraun braten. Den Kartoffelsalat nochmals abschmecken, gleichmäßig auf die Salatblätter verteilen. Je 2 Nuggets daraufgeben und aufrollen. Eventuell mit Band fixieren. Sofort verzehren.

## *Zubereitungszeit*

ca. 35 Minuten

## *Zutaten*

### *Für 4 Personen*

- 400 g Kartoffeln
- ½ Bund Radieschen
- 1 Mini-Gurke (ca. 110 g)
- 1 Bund Dill
- 1 TL Senf
- 1 gute Prise Salz
- 3 EL Olivenöl
- 8 große Blätter Römervalat
- 2 TL Sonnenblumenöl
- 1 Packung  
Vegane Mühlen Nuggets

## *Nährwerte pro Portion*

1.070 kJ (255 kcal)  
10 g Eiweiß  
14 g Fett  
22 g Kohlenhydrate