WIR SIND HIN UND WRAP:
WRAPS MIT ORANGEN-TAHIN-DIP.

ZUTATEN

FÜR DEN WRAP:

80 g Zwiebeln, rot
2 EL Balsamico-Essig, hell
1 EL Zucker
Salz
30 g Feldsalat
50 g Rettich
3 EL Rapsöl
2 Vegane Mühlen Cordon Bleu
2 Tortillas

FÜR DEN DIP:

100 g Frischkäse
50 g Tahin
4 EL Orangensaft
Salz, Pfeffer

STEP 1:

Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Mit Essig, Zucker und einer Prise Salz vermengen und zur Seite stellen.

STEP 2:

Feldsalat waschen, putzen und abtropfen lassen. Für den Dip Frischkäse, Tahin und Orangensaft verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rettich schälen und grob raspeln.

STEP 3:

Öl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und Vegane Cordon Bleus darin goldbraun braten. Tortillas in der Zwischenzeit im Toaster leicht erwärmen.

STEP 4:

Zum Anrichten je ca. 1–2 EL Dip auf einem Tortilla verteilen, Cordon Bleu in Streifen schneiden, mit den restlichen Zutaten auf den Tortilla geben, einrollen uuuund reinbeißen!

MENGE: 2
ZUBEREITUNGSZEIT:
15 MIN.