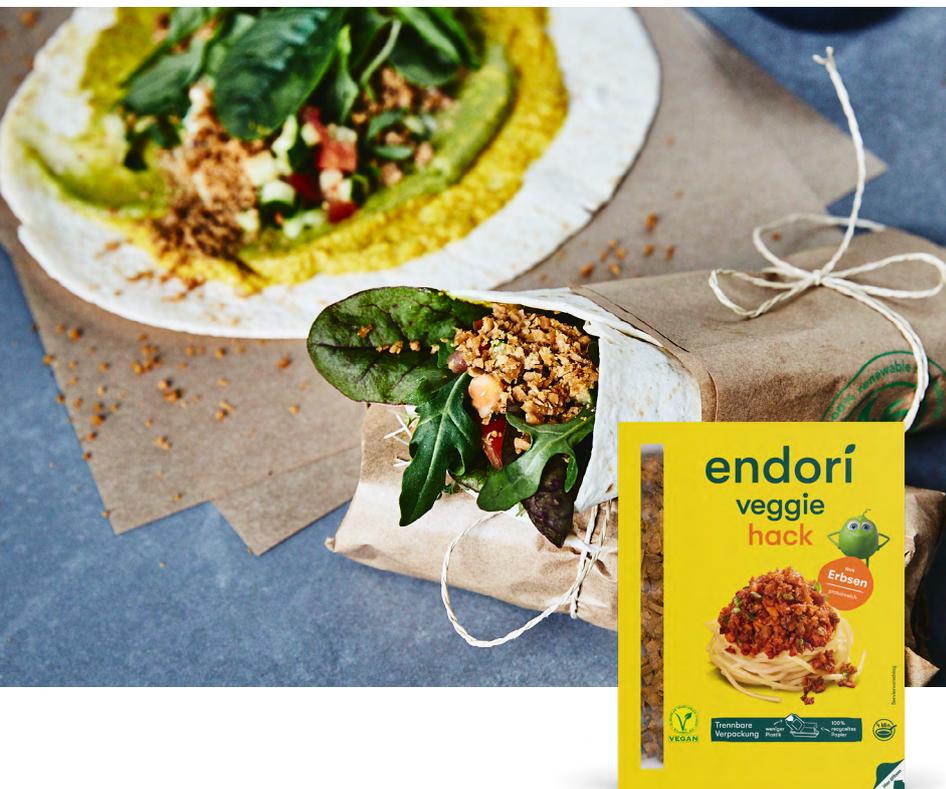


Tortillas mit endori veggie hack

endori



1 Pck.	endori veggie hack
200 g	Hummus
2	Avocados
2	Tortilla Wraps
1	Limette
½	Salatgurke
2	Tomaten
	Olivenöl
	Koriander, frisch
	Salat (z.B. Pflücksalat, Rucola, ...)
	Apfelessig
	Salz & Pfeffer
	Chiligewürz

So gelingt das Rezept

Avocados halbieren, vom Kern befreien und das Fruchtfleisch auslösen. Fruchtfleisch mit dem Saft einer Limette, Salz und Pfeffer mischen und anschließend mit einer Gabel zu einer leicht stückigen Creme vermengen.

Gurken und Tomaten klein würfeln und mit etwas Apfelessig, Salz, Pfeffer, Chilipulver und gehacktem Koriander pikant abschmecken.

Den Salat waschen. **endori veggie hack** in einer Pfanne 4 Minuten kross anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Schluss die Wraps in einer Pfanne kurz erwärmen, mit Hummus und Avocado Creme bestreichen. Danach das gebratene **endori veggie hack**, das marinierte Gemüse und den Salat darauf verteilen und den Wrap aufrollen.

Guten Appetit!

TIPP: Für das marinierte Gemüse können auch andere Sorten wie z.B. Paprika verwendet werden!