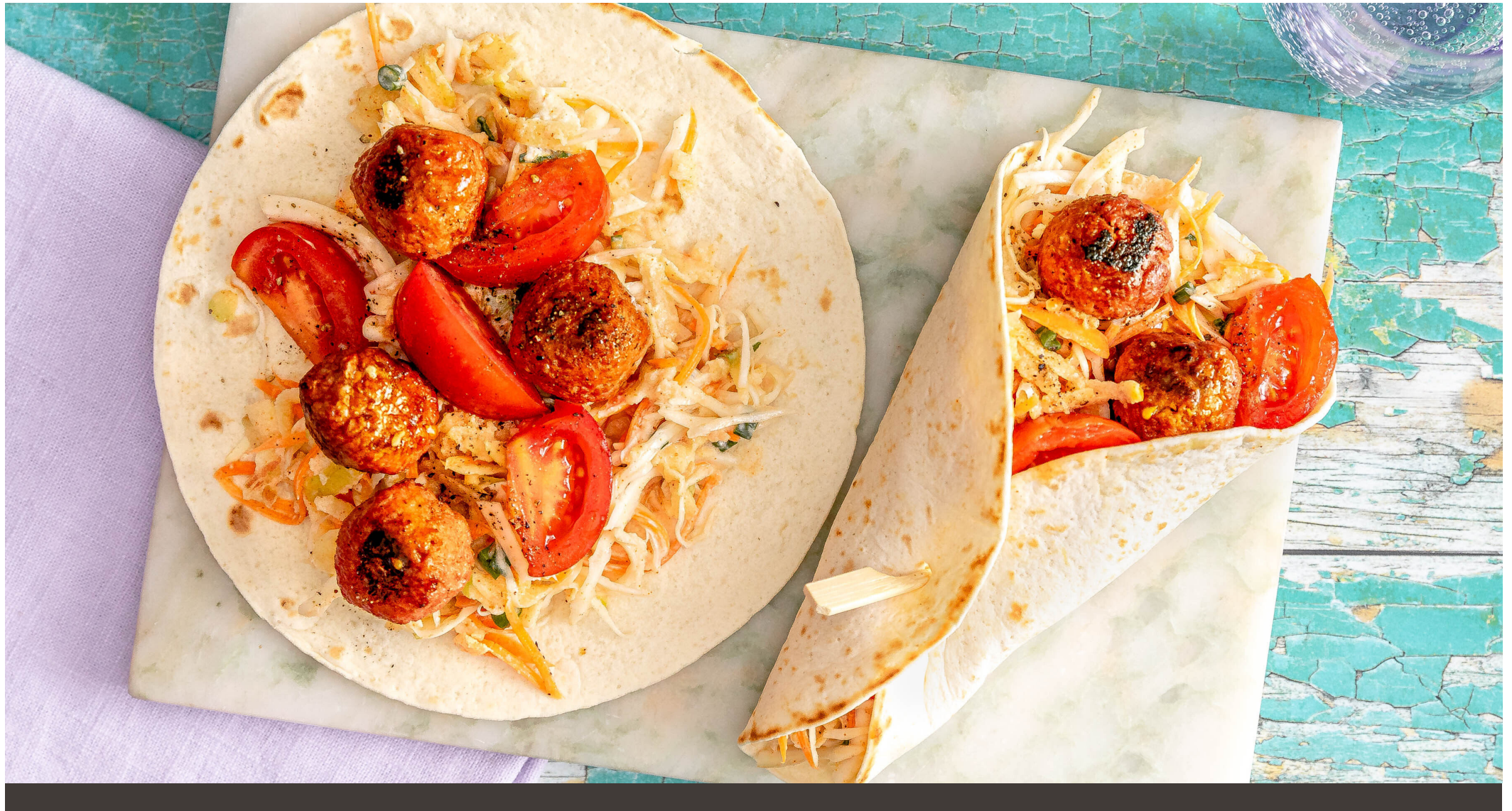




V1: Vegetarische Hackbällchen-Wraps

mit Tomaten und würzigem Apfel-Slaw



ca. 30min



3-4 Personen

Es ist mal wieder Wrap-Zeit! Heute gibt es ein vegetarisches Modell mit fein gewürztem Apfel-Gemüse-Joghurt-lecker-Slaw, elegant gebräunten veganen Hackbällchen und fruchtigen Tomatenspalten. Das geht schnell, es werden alle satt und glücklich, und der Abwasch ist mehr als überschaubar. Was will man mehr?

Was du von uns bekommst

- 1 Karotte
- 2 Äpfel
- 2 Lauchzwiebeln
- 400g geschnittener Weißkohl
- 2 Becher Joghurt⁷
- 2 Päckchen nordafrikanische Gewürzmischung
- 4 Tomaten
- 400g veganes Hackfleisch⁶
- 2 Packungen Tortillas¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- große Pfanne
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Wenn die Wraps besonders gut halten oder an beiden Enden geschlossen sein sollen, zuerst die kurzen Enden umschlagen, dann eine lange Seite über die Füllung legen und fest einrollen, ggf. fixieren.

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 614kcal, Fett 19.6g, Kohlenhydrate 77.8g, Eiweiß 26.1g



1. Slaw zubereiten

Die **Karotte** ggf. schälen und grob raspeln. Die **Äpfel** halbieren, entkernen und ebenfalls grob raspeln. Die **Lauchzwiebeln** fein hacken. Den **Weißkohl** mit den **Karotten**, den **Äpfeln** und den **Lauchzwiebeln** vermengen. Den **Joghurt**, 3EL Essig, die **Gewürzmischung** und ½TL Salz zugeben und alles mit den Händen gründlich verkneten.



4. Tortillas erwärmen

Die **Tortillas** nacheinander in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 15-20Sek. erwärmen. Die Pfanne vom Herd nehmen und die **Tortillas** zum Warmhalten in der Pfanne stapeln, ggf. abdecken.



2. Tomaten schneiden

Die **Tomaten** in ca. 0,5cm breite Spalten schneiden.



5. Tomaten zugeben

Die **Tomaten** zu den **Hackbällchen** in die Pfanne geben und ca. 1Min. mitbraten.



3. Hackbällchen braten

Das **vegane Hack** mit angefeuchteten Händen zu walnussgroßen Bällchen formen. Die **Hackbällchen** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in 6-8Min. rundum goldbraun braten.



6. Wraps fertigstellen

Die **Tortillas** mit den **Hackbällchen**, den **Tomaten** und dem **Slaw** belegen, einschlagen und aufrollen. Mit evtl. **übrigem Slaw** servieren.