



Vegane „Fischstäbchen“-Wraps

mit Paprika und cremigem Koriander-Slaw



ca. 25min



2 Personen

Der Duft von frisch gebratenen Fischstäbchen weckt sofort Kindheitserinnerungen, nicht wahr? Heute gibt es eine vegane Variante, die garantiert mindestens genauso lecker ist wie das Original: Unsere knusprigen „Fischstäbchen“ ruhen auf würzig gebratener Paprika und knackigem Rotkohl-Slaw in Koriandercreme, warm unterfüttert von geschmeidiger Tortilla. Dazu noch ein Hauch Limette ... geschmacklich und farblich eine Sensation!

- 10g Koriander
- 1 unbehandelte Limette
- 2 Päckchen Sriracha-Sauce
- 200g geschnittener Rotkohl
- 1 rote Zwiebel
- 1 Paprika
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 1 Packung Tortillas ¹
- 1 Packung vegane Fischstäbchen ^{1,6}

- 3EL vegane Mayonnaise
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

- 2 mittelgroße Pfannen
- Zitruspresse

Kochtipps
Übrige Tortillas einfrieren oder in Stücke schneiden, mit Öl und Salz vermischen und bei 180°C (160°C Umluft) in ca. 8Min. zu Tortillachips backen.

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

Energie 798kcal, Fett 42.1g,
Kohlenhydrate 80.2g, Eiweiß 20.1g



4. Tortillas erwärmen

2. Slaw zubereiten

5. „Fischstäbchen“ braten

3. Gemüse braten

6. Tortillas belegen

Die **Tortillas** nach Belieben mit dem **Koriander-Slaw**, dem **Gemüse** und den **veganen Fischstäbchen** belegen, einschlagen und aufrollen. Die **Limettenspalten** zu den **Wraps** servieren.