



Vegane „Fischstäbchen“-Wraps

mit Paprika und cremigem Koriander-Slaw



ca. 30min



3-4 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!

- 20g Koriander
- 2 unbehandelte Limetten
- 4 Päckchen Sriracha-Sauce
- 400g geschnittener Rotkohl
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Paprika
- 2 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 2 Packungen Tortillas ¹
- 2 Packungen vegane Fischstäbchen ^{1,6}

- 5EL vegane Mayonnaise
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

- 2 große Pfannen
- Zitruspresse

Kochtipp
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 751kcal, Fett 37.6g,
Kohlenhydrate 79.1g, Eiweiß 19.8g



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.