



Vegane Hoisin-„Hähnchen“-Wraps

mit Birne, Salat und Gurke



ca. 25min



4 Portionen

Du hast nach einem langen Arbeitstag keine Lust, zu viel Zeit in der Küche zu verbringen, es soll aber trotzdem etwas Feines sein? Dann sind Wraps immer eine prima Lösung! Zumal die heutige Kombination einfach herrlich ist: In die weichen Weizentortillas wickelst du die veganen Schnitzel von Heura, frischen Salat, fruchtige Birne und knackige Gurke. Ein cremiger Hoisindip rundet alles perfekt ab. Ein Genuss für Groß und Klein!

Was du von uns bekommst

- 2 Pck. vegane Hähnchenschnetzel ³
- 50ml Tamari-Sojasauce ³
- 100ml Hoisinsauce ^{1,2,3}
- 2 Birnen
- 1 große Gurke
- 2 Pck. Romanasalat
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Pck. Tortillas ¹

Was du zu Hause benötigst

- 4EL vegane Mayonnaise
- 2TL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- große Pfanne
- mittelgroße Pfanne

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

Kochtipp

Die restlichen Tortillas können eingefroren werden.

Allergene

Gluten (1), Sesamsamen (2), Sojabohnen (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 743kcal, Fett 35.5g, Kohlenhydrate 67.5g, Eiweiß 36.8g



1. Schnetzel vorbereiten

Die **veganen Schnetzel** mit 2TL Mehl, der **Sojasauce** und der **½ der Hoisinsauce** vermengen.



2. Zutaten schneiden

Die **Birnen** vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in längliche Scheiben schneiden. Die **Gurke** und den **Salat** ebenfalls in längliche Scheiben schneiden. Die **Lauchzwiebeln** schräg in feine Ringe schneiden.



3. Schnetzel braten

Die **Schnetzel** in einer großen Pfanne mit 3EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze in 5-8Min. gar braten.



4. Tortillas erwärmen

Inzwischen **8 Tortillas** nacheinander in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 15-30Sek. erwärmen.



5. Dip zubereiten

4EL vegane Mayonnaise mit der **restlichen Hoisinsauce** und 2TL Essig zu einem **Dip** verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Tortillas belegen

Die **Tortillas** mit dem **Dip** bestreichen und mit den **Schnetzeln**, dem **Salat**, den **Gurken** und den **Birnen** belegen. Die **Wraps** mit den **Lauchzwiebeln** garnieren, einschlagen und servieren.