



Vegane „Hähnchen“-Wraps

mit Rotkohl und High-Protein-Tortillas



ca. 20min



2 Portionen

Wraps sind immer ein Hit bei Groß und Klein. In diesem Fall machst du dich zudem bei den Veggie-Fans am Tisch beliebt, denn das vegane „Hähnchen“ von Heura besteht hauptsächlich aus Soja und leckeren Gewürzen! Dazu gibt es einen knackigen Rotkohlsalat mit Dill und blitzschnell eingelegte Gurkenstreifen. Wahnsinnig schmackhaft und fix gemacht!

Was du von uns bekommst

- 1 Gurke
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Dill
- 1 Tomate
- 1 Stück Rotkohl
- 1 Pck. vegane Hähnchenschnetzel ³
- 1 Pck. Za'atar-Gewürzmischung ²
- 8 High-Protein-Tortillas ¹

Was du zu Hause benötigst

- 2EL vegane Mayonnaise
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- 2 große Pfannen
- Sparschäler

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

Kochtipp

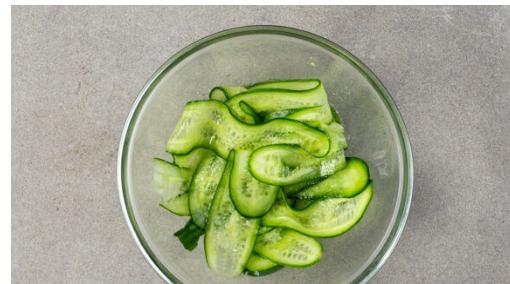
Wer eine Mikrowelle hat, kann die Tortillas aufeinanderstapeln und bei 800W in 25-30Sek. erwärmen. // Die übrigen Tortillas können eingefroren werden.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 688kcal, Fett 35.5g, Kohlenhydrate 49.4g, Eiweiß 32.9g



1. Gurke einlegen

Die **Gurke** mit einem Sparschäler in breite Streifen schneiden, das weiche **Kerngehäuse** aussparen und beiseitelegen. Die **Gurkenstreifen** mit 2EL Essig, ½TL Zucker und 1 Prise Salz vermengen und ziehen lassen. Das **Kerngehäuse** in kleine Würfel schneiden und separat aufbewahren.



2. Gemüse schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Den **Knoblauch** schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken oder sehr fein würfeln. Den **Dill samt Stängeln** fein schneiden. Die **Tomate** in dünne Scheiben schneiden.



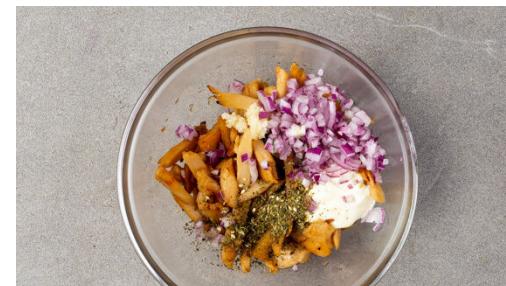
3. Rotkohl vorbereiten

Den **Rotkohl** in feine Streifen schneiden und mit 1 kräftigen Prise Salz ca. 2Min. gründlich massieren, bis der **Kohl** weich wird, dabei am besten Küchenhandschuhe tragen. Anschließend die **½ der Zwiebeln**, den **Dill** und 1EL Olivenöl untermengen und den **Kohl** mit je 1 kräftigen Prise Zucker und Pfeffer würzen.



4. Schnetzel braten

Die **veganen Hähnchenschnetzel** in kleinere Stücke schneiden und in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 2-3Min. rundum anbraten. Mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen.



5. Schnetzel verfeinern

Die **Schnetzel**, die **Gurkenwürfel**, die **restlichen Zwiebeln** und den **Knoblauch** mit 2EL veganer Mayonnaise und der **Gewürzmischung** vermengen. Mit **1EL Gurkenlake** sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Tortillas erwärmen

4 Tortillas nacheinander in einer zweiten großen Pfanne bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 15Sek. erwärmen. Die **Tortillas** nach Belieben mit dem **Rotkohl**, den **Schnetzen**, den **Tomaten** und den **Gurkenstreifen** belegen, zu **Wraps** zusammenklappen und mit dem **übrigen Rotkohlsalat** servieren.