



RS Bunte Gemüsewraps

mit Avocado und Sriracha-Sauce



unter 20min



4 Portionen

Bunter Veggie-Genuss für den eiligen Bärenhunger! Knusprig-weiche Tortillas treffen auf das beste Trio der schnellen Küche: rohe Paprikastreifen, cremige Avocado und süßer Mais. Abgerundet mit einer feinen, pikant-cremigen Sriracha-Sauce wird dieser vegane Wrap zum idealen leichten und leckeren Mittagsgericht.

- 2 Avocados
- 2 Paprika
- 2 Dosen Mais
- 2 Pck. Sriracha-Sauce
- 1 Pck. Tortillas ¹

- 6EL vegane Mayonnaise

- große Pfanne
- Sieb

Allergene
Enthält: **Gluten** (1).

Energie 618kcal, Fett 31.2g,
Kohlenhydrate 70.8g, Eiweiß 11.8g

1

Die **Avocados** halbieren und den Kern entfernen. Das **Fruchtfleisch** mit einem Esslöffel aus der Schale lösen und in dünne Scheiben schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Den **Mais** in ein Sieb abgießen, abspülen und abtropfen lassen.



Dein Feedback ist wichtig, denn es hilft uns, unsere Rezepte und unser Angebot zu verbessern und mehr von dem zu liefern, was du liebst. Also sei nicht schüchtern – bewerte jedes Rezept, das du aus unserem Menü ausprobiert hast!

2

Die **Sriracha-Sauce** mit 6EL veganer Mayonnaise verrühren.



Großzügigkeit ist eine tolle Sache und gutes Essen will geteilt werden! Schicke deinen Freunden ein köstliches Geschenk und lade sie über deinen Account zu Marley Spoon ein – sie erhalten dann ein besonderes Willkommensangebot und du bekommst von uns eine kleine Belohnung, wenn sich deine Freunde über deine Einladung anmelden!

3

Die **Tortillas** nacheinander in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 15Sek. erwärmen. Die warmen **Tortillas** mit dem **Gemüse** belegen, zu **Wraps** zusammenfalten und servieren.



Kennst du schon die köstlichen Leckereien aus unserem Markt? Dort findest du kaltgepresste **Säfte**, feine Desserts oder Zutaten für einen bunten Beilagensalat. So machst du deine nächste Mahlzeit zu etwas ganz Besonderem!

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**