

VEGANER BURRITO MIT CHILIFÜLLUNG



30 Min.



Vegan



Vegetarisch

Zutaten 4 Portionen

2 Packung(en)	Petrella Vegan Peppasweet (á 125 g)
3 TL	Limettensaft
1 EL	frischer Koriander, gehackt
1	rote Paprika(s)
1	rote Zwiebel(n)
1	Knoblauchzehe(n)
2 EL	Olivenöl
etwas	Salz, Chilipulver und Kreuzkümmel
2 EL	Tomatenmark
100 ml	Gemüsebrühe
400 g	stückige Tomaten
200 g	Mais aus der Dose
200 g	Kidneybohnen aus der Dose
etwas	Zucker und Pfeffer
2 Köpfe	Romana Salat
8	mittelgroße Tortilla-Wraps (Vollkorn)

Petrella Produkte



Petrella Vegan Peppasweet

VEGANER BURRITO MIT CHILIFÜLLUNG



30 Min.



Vegan



Vegetarisch

So wird's gemacht

1. Petrella Vegan Peppasweet mit Limettensaft und Koriander verrühren und abschmecken.
2. Paprika(s) waschen und fein würfeln. Zwiebel(n) und Knoblauch schälen und fein hacken.
3. Zwiebel- und Knoblauchstückchen mit Öl in einem Topf anbraten, Salz, Chilipulver, Kreuzkümmel und Tomatenmark zugeben, einige Minuten braten lassen und mit Gemüsebrühe ablöschen.
4. Stückige Tomaten, Paprikawürfel, Mais und Kidneybohnen zugeben und bei mittlerer Temperatur ca. 15 Minuten köcheln lassen, ab und zu umrühren. Mit Zucker und Pfeffer abschmecken und etwas abkühlen lassen.
5. Salat waschen und in Streifen schneiden.
6. Tortilla mit der veganen Petrella-Creme bestreichen, mit Salat und der Chilimasse belegen, dann seitlich einschlagen und aufrollen.
7. Fertige Burritos auf eine heiße Grillpfanne legen und von beiden Seiten ca. 2 Minuten grillen. Die Burritos mit der restlichen Petrella-Creme servieren.