

ÖSSZETEVŐK

🍴 2 ADAG

🕒 16 PERC

👤 KÖNNYŰ

1 csomag Garden Gourmet Vegan Schnitzel

150 g vegyes paradicsom (sárga és piros)

olívaolaj

2 sárgarépas tortilla

2-3 evőkanál vegán termék krémsajt helyettesítésére

50 g rukkola

1 db citrom

só, bors

Ha te is a kiegyensúlyozott vegán étrend híve vagy, ez a könnyed zöldséges tortilla a Garden Gourmet Vegan Schnitzeljével egy igazán neked való választás.

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. Melegítsük meg a tortillát

A paradicsomot felszeleteljük. A tortillákat egy forró serpenyőben rövid ideig melegítjük.

2. Serpenyőben megsütjük a Garden Gourmet vegán schnitzeleket

A vegán schnitzeleket a csomagon található utasítás szerint olívaolajon mindkét oldalán aranybarnára sütjük.

3. Töltsük meg a tortillát

Kenjük meg a vegán krémsajt alternatívával a tortillákat, majd tegyük rá a paradicsomot és rukkolát. Megszórjuk sóval, borssal, majd meglocsoljuk olívaolajjal és citromlével.

4. Csavarjuk fel, és tálaljuk

Szeleteljük fel a még meleg vegán schnitzeleket, és helyezzük a rukkolára. Csavarjuk fel a tortillákat, és már tálalhatjuk is.

**TOVÁBBI RECEPTEKÉRT LÁTOGASS EL A
WWW.GARDENGOURMET.HU/RECEPTEK
OLDALRA!**