





Zero Waste Maultaschen



Zubereitungszeit:

20 Min.

Zutaten:

für 4 Taschen

- 4 [Beetgold Tortillas Karotte](#)
- Das Grün von 1/2 Bund Karotten
- 120 g altes Brot (Toast oder Brötchen)
- 1 Zwiebel
- 1-2 Ei Sojaseife
- Etwas Gemüsebrühe
- 50-100 ml Pflanzenmilch
- 75 g Walnüsse
- Salz/Pfeffer
- 1 Ei Ahornsirup

Zubereitung:

Das Karottengrün sehr fein hacken. Ebenfalls die Zwiebel und die Walnüsse hacken. Das Brot entweder reiben, mixen oder wenn es noch weich genug ist kleinschneiden. Alles mit der Pflanzenmilch vermengen (nach und nach hinzugeben) Mit den Gewürzen abschmecken. In die Mitte einer Tortilla ein Quadrat aus der Masse drücken. Die Seiten nach inneneinschlagen. So mit allen 4 Tortillas verfahren. Die Taschen mit der Einschlagseite nach unten in eine Pfanne geben und anbraten. Dann wenden und die obere Seite auch anbraten.