

Vollgemüse Röllchen



VOLL
EINFACH

Zutaten: für 10 Portionen

20	Stück Beetgold Tortilla Karotte oder Rote Bete	10	mittelgroße Karotten
1 kg	veganer Frischkäse, natur	400 g	Rucola
4	große Gurken		Salz/Pfeffer

Zubereitung

- Gurke halbieren, Kerngehäuse entfernen mit einem Sparschäler und in dünne Streifen schneiden.
- Karotten schälen, in dünne Stifte schneiden, Tortillas mit Frischkäse bestreichen und mit den Gurkenscheiben belegen.
- Rucola und Karottenstifte auf das untere Drittel legen und die Tortilla einrollen.
- Am Ende optional noch mit etwas Frischkäse bestreichen, sodass die Rolle gut hält.
- Mit einem scharfen Messer in Röllchen schneiden und aufspießen.

Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.