

Asiatisch gefüllte Veggie Wraps

35—45 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

5 Stk.	Salatherzen
600 g	Veggie Hack
80 g	Mayonnaise, vegan
2 Stk.	Zwiebel, weiß
4 Stk.	Knoblauchzehen
35 ml	Sesamöl
35 ml	Reiswein, süß (Mirin)
2 Stk.	Jungzwiebel
1 Tasse	Röstzwiebel
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer bunt ganz
1	Bund frischer Schnittlauch

Für die 5 Spices Gewürzmischung

1 TL	Szechuan Pfeffer
3 TL	Zimt gemahlen
1 Stk.	Sternanis ganz
1 TL	Koriander gemahlen
1 TL	Nelken gemahlen

Zubereitung

1. Für die 5 Spices Gewürzmischung den Sternanis sehr fein mahlen und mit den anderen Gewürzen in einer Pfanne anrösten, bis es duftet. Sofort von der Hitze nehmen und beiseite stellen.
2. Dann die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Etwas Öl in einem Topf erhitzen und sowohl die Zwiebel, als auch den Knoblauch darin anschwitzen. Das vegane Hack zugeben und kurz mitrösten.
3. Mit dem süßen Reiswein ablöschen und das Sesamöl hinzugeben. Mit der 5 Spice-Gewürzmischung, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zutaten gut miteinander verrühren und für etwa 10-15 Minuten dünsten. Bei Bedarf nachwürzen.
4. Während der Garzeit kann der Schnittlauch und Jungzwiebel geschnitten werden. Die Salatherzen vom Strunk trennen und waschen. Anschließend mit einem Stück Küchenrolle trocken tupfen.
5. Das Hack zum Anrichten mit etwas Mayonnaise garnieren und mit Schnittlauch, Jungzwiebelringen und Kotányi Röstzwiebel toppen. Die Salatblätter mit dem Hack füllen und genießen.