



Vegane Quesadilla mit Kürbisgesicht

ZUTATEN 1 STÜCK

- 2 Wraps | z.B. Weizentortilla oder Vollkorn-Wraps
- 1/4 Paprika
- 2 EL Sojajoghurt Natur
- 1 EL Ketchup
- etwa 1 Hand voll veganer Streukäse | z.B. Käse im Cheddar-Style

ZUBEREITUNG

- 1. Paprika vorbereiten:** Die Paprika säubern und in sehr kleine Würfel oder dünne Streifen schneiden.
- 2. Quesadilla befüllen:** Ketchup und Sojajoghurt miteinander vermengen und gleichmäßig auf einen der zwei Wraps verteilen. Den Käse und die Paprikawürfel gleichmäßig darüber streuen.
- 3. Kürbis-Gesicht schneiden:** Dafür den anderen Wrap (ohne Belag) auf eine Schneideunterlage legen und mit dem Messer Augen, Nase und Mund einschneiden.
- 4. Kürbis-Quesadilla fertigstellen:** Den belegten Wrap auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Danach den Wrap mit dem Kürbis-Gesicht darauflegen, sodass dass die Füllung sichtbar wird. Im vorgeheizten Backofen bei 180° C Umluft für etwa 5 bis 7 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Der Käse sollte dann geschmolzen sein. Sofort servieren.

