



Veganer Hot Dog Wrap

ZUTATEN 4 PORTIONEN

- 4 kleinere Wraps
- 1 größere Zwiebel, in Ringe geschnitten
alternativ: 2 EL vegane Röstzwiebeln
- 2 größere Gewürzgurke, gewürfelt oder in Scheiben geschnitten z.B. Glaskonserve
- 2 bis 4 vegane Würstchen, in dünne Scheiben geschnitten Fertigprodukt
- 1 EL Öl z.B. Rapsöl

Burgersauce:

- 4 EL veganer Joghurt
- 2 TL Ketchup
- 1 TL Senf
- 1 TL Agavendicksaft
- 1 EL Gurkenwasser von eingelegten Gurken

ZUBEREITUNG

- 1. Burgersauce:** Alle Zutaten dafür miteinander vermengen. Kalt stellen.
 - 2. Öl in einer Pfanne erhitzen.** Zwiebelringe darin bei mittlerer Hitze für etwa 4 Minuten glasig anbraten. Vegane Wurstscheiben dazugeben und solange mitbraten, bis diese leicht braun sind.
 - 3. Wraps belegen:** Wraps jeweils mit Burgersauce bestreichen. Mit Gewürzgurken, Wurstscheiben sowie angebratenen Zwiebeln belegen und zusammenrollen.
 - 4. Wraps nach dem Belegen** in eine beschichtete Pfanne ohne Öl legen und von beiden Seiten braun rösten. Sofort servieren.
- Tipp:** Als weitere Toppings passen dazu vegane Röstzwiebeln, Senf und Ketchup