

## Pulled BBQ Mushroom Wraps

Hauptspeise

Fingerfood

Schnelle Küche

Vegetarisch



### Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Die Pilze mit den Fingern in Streifen rupfen. In einer heißen Bratpfanne mit reichlich Bratöl goldbraun anbraten und vom Herd nehmen. Anschließend die BBQ-Sauce dazugeben und mit BAD ISCHLER Kristallsalz sowie Pfeffer abschmecken.

Für den Coleslaw einen Mixbehälter und Stabmixer vorbereiten.

Idealerweise haben alle Zutaten dieselbe Temperatur (Raumtemperatur). Nun die Sojamilch mit Zitronensaft und Senf mit dem Mixbehälter vermengen und das Öl langsamen einfließen lassen, bis eine sämige Konsistenz erreicht ist. Mit BAD ISCHLER Kristallsalz abschmecken.

Den Salat waschen und die Tomaten in Ringe schneiden. Tortillas mit den fertigen Zutaten füllen, von rechts und links zuklappen, einrollen und genießen!

### Zutaten

Für die BBQ-Pilze:

500 g Austernseitlinge

3 EL BBQ Sauce

Bratöl

BAD ISCHLER Kristallsalz & Pfeffer

Für den Coleslaw:

50 ml Sojamilch. ungesüßt

2 EL Senf

1 EL Zitronensaft

300 ml neutrales Bratöl

¼ Kopf Weißkraut

3 Karotten

BAD ISCHLER Krstallsalz

Für den Belag:

4 große Tortilla Wraps

½ Salatkopf