



Dürüm mit Jackfruit

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

2 Dosen Jackfruit je 300 g	4 Dürüm Wraps Tortillas
100 ml Andalouse Sauce	1 kleine, rote Zwiebel
120 ml Gemüsebrühe	1 große Tomate
etwas Salat nach Wahl	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Zubereitung

1. Jackfruit abschütten und mit kaltem Wasser abspülen. Die inneren, harten Spitzen abschneiden.
2. Zwiebel in feine Scheiben schneiden und zusammen mit den Jackfruitstücken in eine Schüssel geben.
Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
3. In einer tiefen Pfanne etwas Pflanzenöl erhitzen und Jackfruitstücken einige Minuten anbraten, mit Gemüsebrühe ablöschen, kurz durchziehen lassen und die Andalouse Sauce unterrühren.
4. Auf kleiner Stufe für etwa 20 Minuten einkochen.
5. In der Zwischenzeit Tomate und Gurke würfeln, Salatblätter klein schneiden und Mais abtropfen lassen.
6. Die einzelnen, fertig gegarten Jackfruitstücke mit zwei Gabeln auseinander zupfen.
7. Alle Zutaten auf die Dürüm Wraps verteilen und einrollen. Als Beilage empfehlen wir Maniok Fritten.