FLADENBROT MIT VEGANEM SCHNITZEL

4 PORTIONEN | 13 MIN | EINFACH

ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet Vegan Schnitzel

4 Fladenbrote

60 g Tomaten

20 g rote Zwiebel

10 g Rucola

80 g Mayonnaise (oder vegane Mayonnaise)

Etwas Harissa-Sauce nach Geschmack (oder süßer Chili)

Dies ist das perfekte vegane Rezept, das du in wenigen Minuten für ein schnelles und leckeres Picknick zubereiten kannst. Geniesse es mit deinen Freunden !

ZUBEREITUNG

1. Vegane Schnitzel zubereiten

Die veganen Schnitzel nach den Anweisungen auf der Verpackung zubereiten und danach in Streifen schneiden.

2. Tomaten und Zwiebel schneiden und Fladenbrot mit Saucen bestreichen

Die Tomaten in Scheiben und die rote Zwiebel in ganz feine Streifen schneiden. Das Fladenbrot öffenen und eine Hälfte mit Mayonnaise und Harissa bestreichen.

3. Schnitzel, Tomaten, Zwiebel und Rucola ins Fladenbrot legen

Mit Schnitzelstreifen, Tomaten, Zwiebeln und Rucolablättern belegen. Optional: Toaste das Pitabrot auf einem Rost.

FINDE WEITERE REZEPTE AUF GARDENGOURMET.CH/DE