CLUB SANDWICH MIT THE GREEN MOUNTAIN GESCHNETZELTEM UND VEGANER KNUSPER-BACON, DAZU CHIPS

TRADITIONELL FLEISCHIMITATE VEGAN SNACKS

10 Portionen

Hotel, Restaurant, Catering

ZUTATEN

- THE GREEN MOUNTAIN Plant-Based Geschnetzeltes, 700 g
- Senf mild, 35 g
- Rapsöl, 40 ml
- Veganes Toastbrot geschnitten, 30 Stück
- Vegane Mayonnaise, 200 g
- Veganer Knusper Bacon, 60 g
- Eisbergsalt (ganze Blätter), 200 g
- Tomaten Scheiben (ca. 5 mm) 600 g
- Antipasti Gemüse, 700 g
- Paprika Chips, 300 g

ZUBEREITUNG

1. Das Plant-Based Geschnetzelte mit Senf marinieren und im mittelheissen Rapsöl rundum goldbraun anbraten.
2. Toastscheiben toasten und anschliessend zum Club-Sandwich aufbauen: Erste Scheibe mit Mayonnaise bestreichen, mit Tomaten, Geschnetzeltem und Kokos-Bacon belegen, zweite Scheibe auflegen, erneut bestreichen, mit Salat und Gemüse garnieren und mit der dritten Scheibe abschliessen.
3. 4 Spiesse jeweils an den 4 Aussenseiten in der Mitte einstechen.
4. Club Sandwich diagonal vierteln.
5. Gefällig anrichten und mit den Chips servieren.

TIPP! Mit Pommes frites statt Chips wird daraus eine vollwertige Mahlzeit.

TIPP! Mit Vollkorntoast entsteht eine „gesündere" Variante.