



ORIENTALISCHE BROTTASCHE GEFÜLLT MIT THE GREEN MOUNTAIN GESCHNIETZELTEM

ASIATISCH

FLEISCHIMITATE

SNACKS

VEGAN



10 Portionen



Hotel, Restaurant, Catering

ZUTATEN

- THE GREEN MOUNTAIN Plant-Based Geschnietzeltes, 800 g
- BRESC Ras el Hanout Gewürzmischung, 50 g
- Olivenöl, 20 ml
- Vegan Taschen- oder Fladenbrot, 10 Stück
- HILCONA IT'S VEGIC Hummus Muhammara, 150 g
- Romana-Salat/Lattich in Streifen 30 mm, 100 g
- Salat-Spinat gewaschen, 50 g
- Antipasti Gemüse 600 g
- BRESC Harissa Gewürzmischung, 3 g
- Weisskabis / Weisskraut Julienne, 100 g
- BRESC Tomaten Chutney, 150 g
- Soja-Joghurt (Vegan), 200 g
- BRESC Knoblauchpüree, 10 g
- Speisesalz, 2 g
- Koriander Bund, 30 g

ZUBEREITUNG

- 1 Ras el Hanout mit dem Olivenöl zu einer Marinade verrühren & das Geschnietzelte damit marinieren.
- 2 Anti Pasti Gemüse nach Wunsch produzieren & mit dem Harissa verfeinern; zur Seite stellen & warm halten.
- 3 Soja-Joghurt mit dem Knoblauchpüree und Salz abschmecken; zur Seite stellen.
- 4 Brottasche quer einschneiden & kurz aufbacken.
- 5 Das marinierte Geschnietzelte bei mittlerer Hitze schön anbraten.
- 6 Das Geschnietzelte warmstellen und mit dem Kraut vermischen.
- 7 Die Brottasche füllen: den Boden mit Muhammara bestreichen, Romana und Spinat einlegen, warmes Gemüse, Tomaten-Chutney sowie Geschnietzeltes mit Kraut einfüllen und mit Knoblauchsauce toppen.
- 8 Mit Koriander gefällig garnieren und servieren.

TIPP! Einen scharfen Dip als zweites Topping zur Auswahl anbieten.