



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 einstecken.
- 4 Club Sandwich diagonal vierteln.
- 5 Gefällig anrichten und mit den Chips servieren.

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

TIPPI! Mit Vollkorntoast entsteht eine „gesündere“ Variante.