



ORIENTALISCHE BROTTASCHE GEFÜLLT MIT THE GREEN MOUNTAIN GESCHNETZELTEM

ASIATISCH

FLEISCHIMITATE

SNACKS

VEGAN



10 Portionen



Hotel, Restaurant, Catering

ZUTATEN

- ☐ THE GREEN MOUNTAIN Plant-Based Geschnetzeltes, 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 / Weiskraut 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 Geschnetzelte 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 Geschnetzelte bei mittlerer Hitze schön anbraten.
- 6 Das Geschnetzelte warmstellen und mit dem Kraut vermischen.
- 7 Die Brottasche füllen: den Boden mit Muhammara bestreichen, Romana und Spinat einlegen, warmes Gemüse, Tomaten-Chutney sowie Geschnetzeltes mit Kraut einfüllen und mit Knoblauchsauce toppen.
- 8 Mit Koriander gefällig garnieren und servieren.

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