

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 / 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 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.