PUCCIA-BROT MIT MIX GRILL



Menù-Zutaten

140 g Mix Grill (Gegrilltes Gemüsemischung) - TP2
25 g Hummus di ceci bio (Bio-Hummus aus Kichererbsen) - ZC70B
25 g Maionese vegana (Vegane Mayonnaise) - K60X
50 g Ruotine di pomodoro semisecche (Runde halbgetrocknete Tomaten) - ZJ1X
n° 1 Puccia salentina (Brot aus dem Salento) - 7012

Zutaten

n.B. Gemischter Schnittsalat
n.B. Petersilie

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 1 Person.
Das Puccia-Brot aus dem Salento 3 Minuten lang bei 220 °C im Ofen, in der Pfanne, im Toaster oder auf der Grillplatte erhitzen. Den Hummus aus Kichererbsen mit der veganen Mayonnaise cremig rühren. Das Puccia-Brot mit dem gemischten Schnittsalat, Tomatenscheiben, der mit Petersilie gewürzten und erwärmten gegrillten Gemüsemischung und der Hummus-Mayonnaisecreme füllen. Sofort servieren. Veganes Rezept.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)