



Zutaten:

100 g Fleischbrühe
 1 Zucchini(s)
 1 Aubergine(n)
 2 EL Herbaria
 6 EL Olivenöl
 2 EL Zitronensaft
 8 Salatblätter
 200 g Rotkohl, frisch
 1 EL Ahornsirup
 4 EL Granatapfelkerne
 4 Pita-Brot
 200 g Hummus



Herbaria Kebap Queen im Glas-Streuer



Kuhn Rikon Easy Induction Bratpfanne 30cm



Dick Office-/Gemüseemesser Premier Plus



Schmitt Krauthobel



GSD Universal-Gemüseobel mit 3 Einsätzen



Pillivuyt Salatschüssel Collection Generale

1

Vegane Schnitzel nach Packungsanweisung mit heißem Wasser – oder noch besser mit der Herbaria „Querbeet“-Gemüsebrühe – übergießen, quellen lassen und dann abtropfen.

2

Zucchini und Aubergine waschen, abtrocknen und mit einem Messer in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

3

Für die Marinade 2 EL „Kebap Queen“ mit 4 EL Olivenöl und 1 EL Zitronensaft in einem Schälchen verrühren.

4

Salat waschen und trockenschleudern. Rotkohl in feine Streifen schneiden oder hobeln, dann mit Zitronensaft, Salz und einem Spritzer Olivenöl sanft kneten. Anschließend etwas ziehen lassen.

5

Vegane Schnitzel und Zucchini mit etwas Olivenöl, dann Auberginen ohne Öl nacheinander in einer oder gleichzeitig in zwei großen, beschichteten Pfannen bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten goldbraun braten.

6

Die gebratenen Zutaten jeweils mit etwas Marinade ablöschen, zu den veganen Schnitzeln zusätzlich einen Löffel Ahornsirup geben.

7

Pita- oder Fladenbrote in den heißen Pfannen kurz erwärmen (Pitabrote aufschneiden). Mit Hummus bestreichen, mit Salatblättern, Fleischalternative-Stückchen, Gemüse, Rotkohl und Granatapfelkernen belegen, nochmal großzügig mit „Kebap Queen“ aus dem Streuer würzen.

Statt Pita kann auch selbst gebackenes Dürüm-Fladenbrot verwendet werden. So geht's: Für 4 Fladenbrote 200 g Weizenmehl (405) mit 120 ml Wasser und einer Prise Salz zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten. Ein paar Minuten liegen lassen, dann 4 Kugeln formen. In einer Box mit Deckel 30 Minuten ruhen lassen. Dann jede Kugel zu einem möglichst großen, sehr dünnen Fladen ausrollen und nacheinander in einer heißen, beschichteten Pfanne ohne Fett von beiden Seiten je eine Minute backen, wenden sobald sich deutliche Bläschen im Teig bilden.