



Zucchini-Pesto-Piadine vegan

mit zitronigem Gurkensalat



40-50min



2 Personen

Irgendeine Art von gefülltem (Fladen-)Brot gibt es in fast jedem Land – und dafür sind wir sehr dankbar, denn so könnten wir theoretisch jeden Tag eine andere Variation verspeisen. Heute zum Beispiel gönnen wir uns italienische Piadine, die wir der Einfachheit halber mit Tortillas zubereiten. Gefüllt wird mit feiner Zucchini, gebratener Paprika und einem selbst gemachten veganen Pesto. Dazu gibt's Gurkensalat. Guten Appetit!

- 1 Zucchini
- 1 rote Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Zitrone
- 20g Basilikum
- 25g Sonnenblumenkerne
- 1 Päckchen Hefeflocken
- 1 Packung Tortillas ¹
- 75g veganer Schmelzgenuss
- 1 Minigurke

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Allergene
Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

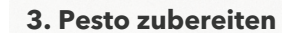
Energie 948kcal, Fett 65.0g,
Kohlenhydrate 77.8g, Eiweiß 16.3g



Je **eine Hälfte der Tortillas** mit dem **Pesto** bestreichen, mit dem **Gemüse** belegen und mit dem **veganen Käse** bestreuen. Die **Tortillas** vorsichtig zusammenklappen.



1 EL Olivenöl in der Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze erwärmen. Jeweils **2 Piadine** in die Pfanne geben und auf jeder Seite ca. 3Min. braten, bis der **Käse** geschmolzen ist. Den Vorgang mit den **übrigen Piadine** wiederholen.



1EL Zitronensaft mit 1EL Olivenöl und 1TL Zucker verrühren. Die **Gurke** in ca. 1cm große Würfel schneiden, dann mit den **restlichen Zwiebeln**, den **übrigen Sonnenblumenkernen** und dem **Dressing** vermengen. Den **Salat** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Zucchini-Pesto-Piadine** auf Teller verteilen und mit dem **Gurkensalat** servieren.