



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 dankbar, denn so könnten wir theoretisch jeden Tag eine andere Variation verspeisen. Heute gönnen wir uns italienische Piadine, die wir mit Tortillas zubereiten. Gefüllt wird mit feiner Zucchini, gebratener Paprika und einem selbst gemachten Pesto mit lecker veganem Reibetopping von Willicroft. Dazu gibt's Gurkensalat. Guten Appetit!

- 1 Zucchini
- 1 Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Zitrone
- 20g Basilikum
- 25g Sonnenblumenkerne
- 1 Pck. Hefeflocken
- 1 Pck. Tortillas ¹
- 75g veganes Reibe-Topping von Willicroft
- 1 Gurke

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

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

Die übrigen Tortillas können eingefroren werden.

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

Energie 960kcal, Fett 66.1g,
Kohlenhydrate 76.4g, Eiweiß 16.8g



4. Tortillas füllen

2. Gemüse braten

5. Piadine braten

3. Pesto zubereiten

6. Salat zubereiten

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. #marleyspooning