



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

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

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

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 827kcal, Fett 56.1g,
Kohlenhydrate 68.7g, Eiweiß 15.1g



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. [!\[\]\(4b7a79268f6ba26c1471d4232fffa85a_img.jpg\)](#) [!\[\]\(87d978583253c9bde1db2d6dfafe8de0_img.jpg\)](#) [!\[\]\(f35e6978c00a4669a23800ac9bf47246_img.jpg\)](#) [!\[\]\(b3eed70cb1a77db2123a4d6964c89ec3_img.jpg\)](#) [!\[\]\(af2e662991365c81f177d2a9e86dbbc5_img.jpg\)](#) [!\[\]\(d08d793f98da0a761ef3ab52cbf6fe36_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**