



Zucchini-Pesto-Piadine vegan

mit zitronigem Gurkensalat



40-50min



3-4 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!

- 2 Zucchini
- 2 Paprika
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 unbehandelte Zitronen
- 40g Basilikum
- 50g Sonnenblumenkerne
- 1 Päckchen Hefeflocken
- 2 Packungen Tortillas ¹
- 150g veganes Reibe-Topping von Willicroft
- 1 große Gurke

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

- 2 große Pfannen
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

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

Energie 815kcal, Fett 56.0g,
Kohlenhydrate 67.1g, Eiweiß 13.7g



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**