



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 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!

- 2 Zucchini
- 2 Paprika
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 unbehandelte Zitronen
- 40g Basilikum
- 50g Sonnenblumenkerne
- 1 Pck. Hefeflocken
- 2 Pck. 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

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 948kcal, Fett 66.0g,
Kohlenhydrate 74.6g, Eiweiß 15.4g



4. Tortillas füllen

2. Gemüse braten

5. Piadine braten

3. Pesto zubereiten

6. Salat zubereiten

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

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