



Tempeh-Kebab vegan

im Pitabrot mit Gemüse und Salat



20-30min



2 Personen

An alle Streetfood-Lover da draußen, die mal wieder so richtig Lust auf einen guten Döner haben: Das Sehnen und Seufzen hat ein Ende! Wir bringen dir alles, was du für dein veganes Abendessen der Extraklasse brauchst, bis an die Haustür. Dazu zählen natürlich knuspriges Pitabrot, leckere Schawarma-Gewürze und frischer Salat. Aber der Star des Abends ist das knusprig gebratene Tempeh. Schmeckt übrigens auch am Morgen danach!

- 1 Packung Tempeh ⁶
- 2 Päckchen Schwärma-Gewürzmischung
- 1 rote Paprika
- 1 Tomate
- 1 rote Zwiebel
- 1 Gurke
- 2 Knoblauchzehen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung Sojasahne ⁶
- 1 Packung Pitabrot ¹
- 1 Packung gemischter Salat

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und Backblech
- große Pfanne
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

Allergene
Gluten (1), Sojabohnen (6). Kann Spuren
von anderen Allergenen enthalten.

Energie 1055kcal, Fett 43.0g,
Kohlenhydrate 124.7g, Eiweiß 46.5g



1. Tempeh vorbereiten

2. Gemüse vorbereiten

3. Sauce anrühren

4. Füllung zubereiten

A close-up photograph of four round, golden-brown cookies resting on a silver metal baking tray. The cookies are arranged in a 2x2 grid. They have a slightly textured surface with some darker spots, suggesting they might be chocolate chip or similar. The tray is set against a dark, textured background.

5. Brote erwärmen

6. Brote füllen

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(235bfe13ebf007ce2eea9e689707fac7_img.jpg\)](#) [!\[\]\(bbad87fcdf5285698c00ff2227464bf2_img.jpg\)](#) [!\[\]\(f40fcf1439bdf0ff0174e7d9c96d1715_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**