



## Tempeh-Kebab vegan

im Pitabrot mit Gemüse und Salat



20-30min



3-4 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!



- 2 Packungen Tempeh <sup>6</sup>
- 3 Päckchen Schawarma-Gewürzmischung
- 2 rote Paprika
- 2 Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Gurke
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Packungen Sojasahne <sup>6</sup>
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Packungen Pitabrot <sup>1</sup>
- 1 Packung gemischter Salat

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

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

Energie 986kcal, Fett 39.1g,  
Kohlenhydrate 116.2g, Eiweiß 45.3g



## 2. Gemüse vorbereiten

### 3. Sauce anrühren

#### 4. Fällung zubereiten

## 5. Brote erwärmen

## 6. Brote füllen

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an.    **#marleyspooning**