

Vegane mediterrane Stulle

Zeit gesamt
10min



Zubereitungszeit
10min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Paprika, rot	3 St.
Zucchini	3 St.
Olivenöl	3 EL
italienische Kräuter, getrocknet	2 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Aceto Balsamico	1 EL
Rucola	100 g
Krustenbrot	8 Scheiben
Veganer Brotaufstrich - Tomate-Basilikum	8 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier, Salatschleuder

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Paprika waschen, vierteln, Strunk und Kerne entfernen und in breite Streifen schneiden. Zucchini waschen, Enden entfernen und leicht schräg in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.
2. In einer Schüssel geschnittenes Gemüse mit Olivenöl und italienischen Kräutern vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles großflächig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und im Ofen ca. 20–25 Min. rösten. Das Gemüse dabei hin und wieder wenden.
3. Fertiges Gemüse aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und in einer Schüssel mit Balsamicoessig mischen. Falls notwendig weiteres Olivenöl zugeben. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Rucola waschen und trocken schleudern. 2 ungefähr gleich dicke Scheiben vom Krustenbrot abschneiden und beide mit veganem Brotaufstrich Tomate-Basilikum bestreichen. Eine Scheibe großzügig mit Gemüse und Rucola belegen und mit der zweiten Scheibe toppen. Vegane mediterrane Stulle mittig halbieren und im unteren Bereich mit Papier umwickelt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	419 kcal
Kohlenhydrate	74 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	8 g