

Pita-Bosna vegan

mit Pflanzliche Mini-Rostbratwürstel Berg-Gaudi

Was du dazu benötigst

Für das Pitabrot

- 300g Weizenmehl
- 170ml Hafermilch
- 50g Butter, vegan
- ½ TL TL Salz
- 1 TL Backpulver
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Kräuter, getrocknet

Für die Bosna

- pflanzliche Rostbratwürstel mit Berg-Gaudi
- Salat, frisch
- Paprika
- Sojajoghurt
- Kräuter, frisch

Zubereitung

Für die Pitabrote alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. In vier Teile schneiden, zu Kugeln formen und dünn ausrollen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Teigfladen von beiden Seiten goldbraun backen.

Salat und Paprika mundgerecht schneiden. Joghurt und frisch gehackte Kräuter verrühren. Die pflanzlichen Rostbratwürstel mit Berg Gaudi grillen.

Pitabrote mit Salat, Paprika und Joghurtsauce füllen und mit einem Rostbratwürstel belegen.

Tipp

Die Brote mit einer Mischung aus Olivenöl und getrockneten Kräutern bestreichen und für 2-3 Minuten auf den Rost der Feuerschale legen, bevor sie gefüllt werden.

Portionen

4 Portionen

Dauer

35 Minuten

Vorbereitung: 25 Minuten

Kochzeit: 10 Minuten

Level

Einfach

