



vegetarischer
Döner



center
Warnow Park

vegetarischer *Döner*

Zutaten für 4 Portionen

500 g Soja-Schnetzel
2 TL Rapsöl
2 TL Paprikapulver, edelsüß
1 Msp. Chiliflocken, getrocknet
100 g Krautsalat

100 g Eisbergsalat
100 g Rotkohlsalat
2 EL Zaziki
1 Fladenbrot

Zubereitung

Die Soja Schnetzel nach Packungsanleitung einweichen, anschließend leicht auswringen. Das Rapsöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Soja Schnetzel rundherum für ca. 6 Minuten goldbraun braten. Mit Paprikapulver, Chiliflocken, Salz und Pfeffer abschmecken und auf geringer Hitze heißhalten. Das Fladenbrot vierteln und entweder in einem vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft oder in einer Grillpfanne anrösten. Das warme Fladenbrot mit Tzatziki, Rotkohlsalat, Eisbergsalat, Krautsalat sowie Soja Schnetzel befüllen und sofort genießen.

Mahlzeit!

Wir ♥ Lebensmittel.