



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.