

Green Goddess Sandwich mit Avocado und gerösteter Zucchini, dazu grüner Pestodip

Vegan 35 – 45 Minuten • 1018 kcal • Tag 3 kochen



Mini-Fladenbrot



Avocado



Zucchini



Babypinac



kleine Salatgurke



Basilikum



Knoblauchzehe



Sonnenblumenkerne



vegane Mayonnaise



Gewürzmischung
„Hello Mezze“

**VOLLE WOCHE?
KEIN PROBLEM!**

Entdecke die neue Vielfalt
an schnellen Rezepten.



ZEIT SPAREN



Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Pfeffer*, Olivenöl*, Salz*, Öl*, Zucker*, Weißweinessig*

Kochutensilien

1 hohes Rührgefäß, 1 Pürierstab und 1 große Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Mini-Fladenbrot 3) 15)	300 g	450 g	600 g
Avocado MX MA PE KE ES	1	2	2
Zucchini DE NL ES MA	1	1	2
Babyspinat	50 g	75 g	100 g
kleine Salatgurke	1	1	2
Basilikum	10 g	20 g	20 g
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Sonnenblumenkerne	20 g	20 g	40 g
vegane Mayonnaise	50 g	75 g	100 g
Gewürzmischung „Hello Mezze“	2 g	3 g**	4 g

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 510 g)
Brennwert	839 kJ/201 kcal	4259 kJ/1018 kcal
Fett	12,5 g	63,6 g
– davon ges. Fettsäuren	1,3 g	6,8 g
Kohlenhydrate	17,7 g	90,1 g
– davon Zucker	2,6 g	13,1 g
Eiweiß	3,9 g	20 g
Salz	0,5 g	2,54 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: 3) Sesamsamen 15) Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **MX:** Mexiko **MA:** Marokko **PE:** Peru **KE:** Kenia **ES:** Spanien **NL:** Niederlande



Dip zubereiten

Knoblauch abziehen und grob hacken.

In einem hohen Rührgefäß **Knoblauch**, **Basilikum** mit Stielen, eine Handvoll **Spinat**, **vegane Mayonnaise**, Hälfte der **Sonnenblumenkerne**, 2 EL [3 EL | 4 EL] **Olivenöl***, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Weißweinessig***, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Zucker***, **Salz*** und **Pfeffer*** mithilfe eines Pürierstabs zu einem **Pestodip** verarbeiten.



Fladenbrot erwärmen

Mini-Fladenbrot waagrecht halbieren.

In derselben Pfanne das **Fladenbrot** 1 – 2 Min. pro Seite erwärmen. Herausnehmen und beiseitestellen.

Tipp: Wenn Du für 3 Personen oder 4 Personen kochst, kannst Du das Fladenbrot auf einem Rost im Ofen bei 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) 4 – 5 Min. backen.

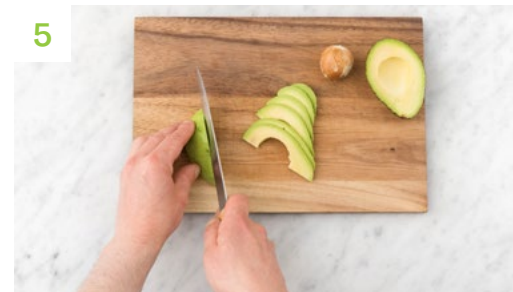


Salat vorbereiten

Gurke in 0,5 cm Scheiben schneiden. **Gurkenscheiben** leicht **salzen***.

In einer großen Schüssel 1 EL [1,5 EL | 2 EL] vom **Dip**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl***, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Weißweinessig***, **Salz***, **Pfeffer*** und 1 Prise **Zucker*** zu einem **Dressing** verrühren.

In einer großen Pfanne **Sonnenblumenkerne** 1 – 2 Min. erhitzen, herausnehmen und beiseitestellen.



Avocado schneiden

Avocado halbieren, entkernen und in sehr dünne Streifen schneiden.



Zucchini rösten

Enden der **Zucchini** abschneiden. **Zucchini** längs in 6 Streifen schneiden. **Zucchini**streifen auf beiden Seiten mit „Hello Mezze“, **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.

In derselben Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen und die **Zucchini**streifen darin bei mittlerer Hitze 2 – 3 Min. pro Seite anbraten, bis sie leicht angeröstet sind.

Tipp: Röste die Zucchinistreifen nacheinander an, falls Deine Pfanne etwas zu klein ist, damit sie nebeneinander liegen.



Anrichten

Ober und Unterseite des **Fladenbrots** mit reichlich **Pestodip** bestreichen. **Avocado** leicht auf der Unterseite zerdrücken. Nach Belieben einige **Gurkenscheiben**, **Zucchini**streifen und etwas **Spinat** auf dem **Brot** verteilen.

Restliche **Gurkenscheiben** und **Spinat** in die Schüssel mit dem **Dressing** geben und gut vermengen.

Salat neben dem **Sandwich** anrichten und mit restlichen **Sonnenblumenkernen** toppen.

Guten Appetit!