Ölz Vollkorn Soft Sandwich "Fingerfood" mit veganem Kräuterfrischkäse

Veganes Finger Food Rezept für 2 Portionen

Zutaten
6 Scheiben Ölz Vollkorn Soft Sandwich
100 g Veganer Kräuterfrischkäse
100 g Curry Hummus
100 g Hummus Pikant
1 Zucchini
Baby Blattspinat
1 Kohlrabi
2 Tomaten
8 Oliven entkernt
Salz
Pfeffer

Zubereitungszeit
10 min

1. Gemüse vorbereiten:
Zucchini waschen & der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit etwas Salz & Pfeffer anbraten. Kohlrabi schälen & in dünne Scheiben schneiden. Tomaten in feine Scheiben schneiden.

2. Sandwich-Scheiben bestreichen:
Ölz Vollkorn Soft Sandwich Scheiben abwechselnd mit: Curry Hummus, veganem Kräuterfrischkäse, pikantem Hummus

3. Sandwich belegen & schneiden:
Das Sandwich nach Belieben mit allen vorbereiteten Zutaten belegen. In vier Viertel schneiden.

4. Fixieren & Servieren:
Jedes Sandwich-Viertel mit einem Zahnstocher & einer Olive fixieren.

5. Genießen!
Ein buntes, würziges & gesundes veganes Fingerfood – perfekt für Partys oder als Snack!