



Ölz Super Soft Sandwich mit Curry Hummus & Tofu

Veganes Club Sandwich Rezept für 4 Portionen



Zutaten

6 Scheiben Ölz Super Soft Sandwich
1 Packung Curry Hummus
1 Packung Tomaten-Basilikum Aufstrich
1 Packung Tofu Rosso
1 Salatkopf
1 Handvoll Getrocknete Tomaten
2 Große Tomaten
1/2 Gurke
1 Karotte
4 kleine Essiggurken
Optional: Packung Rosmarin-Chips

Zubereitungszeit

10 min

1. Tofu, Gurke, Karotte und Tomaten in Scheiben schneiden. Salatblätter waschen.
2. Die Ölz Super Soft Sandwich Scheiben mit Curry Hummus und Tomate-Basilikum Aufstrich bestreichen.
3. Zuerst den Tofu und die getrockneten Tomaten auf eine Sandwich Scheibe legen. Dann das zweite, bestrichene Sandwich mit den restlichen Zutaten belegen, alles stapeln und in Viertel schneiden.
4. Mit Sticks und einer Essiggurke fixieren.
5. Optional noch eine kleine Schüssel Rosmarin-Chips als Snack-Beilage servieren und fertig ist ein bunter Snackabend mit Freunden.