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. Zutaten vorbereiten:
Tofu, Gurke, Karotte & Tomaten in Scheiben schneiden. bSalatblätter waschen & trocken tupfen.

2. Sandwich-Scheiben bestreichen:
Ölz Super Soft Sandwich Scheiben mit Curry Hummus & Tomate-Basilikum-Aufstrich bestreichen.

3. Sandwich belegen & stapeln:
Auf eine Sandwich-Scheibe Tofu & getrocknete Tomaten legen. Das zweite, bestrichene Sandwich mit den restlichen Zutaten belegen. Alles stapeln & in Viertel schneiden.

4. Fixieren & Servieren:
Die Sandwich-Viertel mit Sticks & einer Essiggurke fixieren. Optional Rosmarin-Chips als Snack-Beilage servieren.

5. Genießen!
Ein bunter, würziger & gesunder Snack - perfekt für einen gemütlichen Abend mit Freunden!