



Ölz Milch Brötle "Grill-Sandwich mit Gemüse & Hummus"

Vegane Grillfreude im Milch Brötle – frisch, bunt & würzig



Zutaten

2 Stück Ölz Milch Brötle
1 Zucchini
½ rote Paprika
½ gelbe Paprika
½ rote Zwiebel
4 EL Hummus
2 Scheiben Schmelzkäse
1 TL Olivenöl
Salz & Pfeffer

1. Gemüse grillen:

Zucchini, Paprika und Zwiebelringe mit etwas Olivenöl bepinseln und auf dem Grill oder in einer Grillpfanne etwa 5–7 Minuten grillen, bis sie leicht gebräunt und weich sind.

2. Brötle vorbereiten:

Ölz Milch Brötle längs aufschneiden, aber nicht ganz durchtrennen. Innen leicht toasten oder ebenfalls kurz angrillen.

3. Befüllen & schmelzen:

Die Innenseiten mit Hummus bestreichen. Anschließend das gegrillte Gemüse und die Scheiben veganen Käse einschichten.

4. Optional erwärmen:

Sandwich kurz im Backofen (bei 180 °C Umluft, ca. 5 Min.) oder auf dem Grill in Alufolie erwärmen, bis der Käse schmilzt.

5. Servieren & genießen:

Warm servieren – perfekt für ein schnelles, veganes BBQ oder sommerliches Abendessen!