Ölz Fladenbrot mit saftigem Pulled Pork & BBQ Sauce

Herzhaft, schmackhaftes Pulled Pork Rezept für 4 Portionen

Zutaten
1 Stück Ölz Fladenbrot
500 g Pulled Pork
100 - 200 ml BBQ Sauce
2 Rote Zwiebel
200 g Rotkraut
200 g Weißkraut
100 g Karotten
200 g Skyr Sojajoghurt
Saft einer Zitrone
1 Salatkopf
8 Essiggurken
1 EL Öl zum Braten
Rosmarin getrocknet
Salz

Zubereitungszeit
45 min

1. Pulled Pork nach Packungsanleitung zubereiten, anschließend mit einer Gabel auseinanderzupfen und mit etwas BBQ Sauce marinieren.
2. Für den Coleslaw: Rotkraut, Weißkraut und Karotten fein raspeln und mit 100 g Sojajoghurt, Zitronensaft und Salz vermengen.
3. Zwiebel und Essiggurken in Scheiben schneiden und beiseitelegen.
4. Salat waschen und die Blätter abzupfen.
5. Aus den restlichen 100 g Sojajoghurt, Salz und Rosmarin eine Sauce mischen.
6. Ölz Fladenbrot bei 200 Grad Ober-/ Unterhitze für 8-10 Minuten fertig aufbacken.
7. Danach das Ölz Fladenbrot in vier Teile schneiden und jedes Viertel in der Mitte fast ganz auseinanderschneiden.
8. Jetzt befüllen: Sojajoghurt-Sauce, Pulled Pork, noch etwas BBQ Sauce, Coleslaw, rohe Zwiebelscheiben, Essiggurken und den Salat in das Fladenbrot legen.
9. Fertig ist ein herzhaftes und schmackhaftes Gericht.

TIPP: Der Mozzarella sollte sehr gut abgetropft zwischen den Tomatenscheiben liegen, damit der Toast knusprig bleibt.