



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!