

ZUTATEN

- 2 Pkg. Garden Gourmet vEGGie
- 2 EL vegane Mayonnaise
- 1 EL Ketchup
- 1 TL Ahornsirup
- 2 Stängel Petersilie
- 2 EL vegane Margarine
- 4 Scheiben Brioche Brot
- 2 Scheiben veganer Cheddar oder anderer Käse
- 1 TL süßes Paprikapulver
- 0,5 TL scharfes Paprikapulver
- etwas Salz
- etwas Pfeffer



Du willst ein echtes Trendfrühstück aus Südkorea probieren? Dann ist dieses vEGGie Drop Sandwich genau das Richtige für dich! Super lecker, schnell zuzubereiten und individuell kombinierbar.

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Vorbereitung Zutaten

1 EL Mayo mit dem Ketchup vermengen. Die restliche Mayo mit Ahornsirup vermengen. Die Petersilie waschen und fein hacken.

2. Zubereitung Zutaten

1 EL Margarine in einer Pfanne erhitzen. Die Brioche Brotscheiben von beiden Seiten in der Pfanne rösten, bis sie goldbraun sind. Zwei Brioche Scheiben mit der Tomaten-Mayo bestreichen und mit Käse belegen, damit dieser bereits etwas schmilzt.

3. Zubereitung Garden Gourmet vEGGie

Das Garden Gourmet vEGGie mit Salz und beiden Paprikapulvern würzen. Die restliche Margarine in einer Pfanne erhitzen. Das Garden Gourmet vEGGie hineingeben und nach Packungsanleitung garen.

4. Es kann angerichtet werden!

Das Rührei auf den Käse geben, mit Petersilie bestreuen und mit der zweiten Brioche Scheibe belegen. Zuletzt mit der gesüßten Mayo beträufeln und sofort warm servieren.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE