

PRODUKTE 4 PORTIONEN 15 MIN EINFACH

1 Glas Garden Gourmet Thun-Visch
1/4 Chinakohl
100 g Rotkohl
1/4 Gurke
1 Karotte
50 g Feldsalat
2 Baguettes
4 EL vegane Joghurt-Mayonnaise
Etwas Zitronen- oder Limettensaft
Etwas Pfeffer

Genieße die köstlichen Aromen des knusprigen „No Waste“ Thun-Visch Sandwichs mit einer köstlichen Kombination aus knusprigem Thun-Visch, pikanten Gemüsesorten und verlockenden Gewürzen.

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG**1. Gemüse schneiden**

Das Gemüse in schmale Streifen schneiden und vermischen.

2. Baguettes backen

Die Baguettes halbieren und längs schneiden. Erhitze eine Pfanne mit Öl und brate die Baguettes kurz an, bis sie knusprig-braun sind.

3. Thun-Visch hinzufügen und servieren!

Das Baguette mit veganer Joghurt-Mayonnaise bestreichen und großzügig mit dem Krautsalat und dem Feldsalat belegen. Den Thun-Visch darauf verteilen, mit Zitronen- oder Limettensaft beträufeln und mit etwas Pfeffer bestreuen. Guten Appetit!

**ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.DE**