



# VEGANER GEMÜSEDÖNER



30 Min.



Vegan



Vegetarisch

## Zutaten 4 Portionen

2 Packung(en)	Petrella vegan mit frischem Knoblauch & Kräutern (à 125 g)
20 ml	Hafermilch
2 TL	Olivenöl (1)
2 TL	Zitronensaft
etwas	Salz und Pfeffer
100 g	Rotkohl
1 TL	Apfelessig
1 TL	Olivenöl (2)
4	Pita Brottasche(n), vegan
1	Aubergine(n)
1	gelbe Paprikaschote(n)
1	Zucchini(s)
2 EL	Olivenöl (3)
1	rote Zwiebel(n)

## Petrella Produkte



Petrella Vegan Knoblauch & Kräuter



# VEGANER GEMÜSEDÖNER



30 Min.



Vegan



Vegetarisch

## So wird's gemacht

1. Petrella Vegan Knoblauch & Kräuter mit Hafermilch, Olivenöl (1) und Zitronensaft verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Rotkohl waschen, putzen und in dünne Streifen hobeln. Mit Essig, Olivenöl (2) und Salz durchkneten und im Kühlschrank etwa 15 Minuten ziehen lassen.
3. Pitatasche(n) nach Packungsanweisung zubereiten.
4. Restliches Gemüse waschen. Aubergine(n) in Scheiben schneiden, von beiden Seiten salzen, 10 Minuten ziehen lassen und abtupfen. Paprika(s) vierteln, entkernen und in Streifen schneiden. Zucchini in Scheiben schneiden.
5. Das geschnittene Gemüse mit Olivenöl (3) in einer heißen Pfanne anbraten, kurz garen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Zwiebel(n) halbieren und in Streifen schneiden.
7. Pitatasche(n) innen mit der Petrella-Creme bestreichen und mit Rotkohl, dem gebratenen Gemüse und Zwiebel füllen. Die restliche Creme als Topping verteilen.