

Mit MEGGLE Kräuter vegan Tube

Pita Brot mit Ofengemüse



„Ich bin ein Gourmeegle.“

Zutaten für 4 Personen:

4 Pita Brote
2 Fetakäse
2 Zucchini
2 große Karotten
2 Paprika
1 Rote Zwiebel
Weiteres Gemüse nach Belieben
60 – 80 g MEGGLE Kräuter vegan Tube
Allroundersoße (Basis- oder Teufelsoße)
Rezept zur Soße ist in den Rezepten auf Website



Allrounder Soße:

40 g Mayonnaise
40 g MEGGLE Kräuter-Tube vegan
40 g Quark (20 % Fett)
Schuss Zitronensaft
Messerspitze Salz
Eine Prise Zucker & Pfeffer

Zubereitung:

Gemüse waschen und kleinschneiden.

Die vegane Kräuter Creme in einem Topf oder in der Mikrowelle schmelzen.
Das Gemüse in eine Auflaufform oder auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und die geschmolzene Kräuter-Butter darüber träufeln.

Anschließend für ca. 25 Minuten bei 200 °C Ober-/Unterhitze in den Ofen, bis das Gemüse den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat.

Alle Zutaten der Allrounder Soße vermengen bis eine cremige Konsistenz entsteht.

Das warme Pita Brot mit dem Ofengemüse, Fetakäse und der Allrounder Soße füllen und genießen!

