

RATATOUILLE GEMÜSE



Zutaten

- 2 Scheiben Vollkornbrot
- 20 g BÄKO-Hummus Classic
- 10 g Rucola
- 80 g Ratatouille Gemüse
- 1 Blatt Proteinschlagpapier
- 1 Stück Aufkleber Vegan

BÄKO-Produkte:

313816 BÄKO-Hummus Classic

Zubereitung

- 1** Ratatouille-Gemüse mit Olivenöl und Kräutern im Ofen dünsten
- 2** Ober- und Unterseite der Brotscheiben mit Hummus Classic bestreichen
- 3** Rucola auflegen
- 4** Das gedünstete Ratatouille-Gemüse aufstreuen
- 5** Deckel auflegen und in das beschichtete Proteinschlagpapier einpacken, in der Mitte bis auf die untere Schicht des Papiers aufschneiden und aufgeklappt präsentieren