

**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**