

PIADINE WRAP MIT FILET-STÜCKCHEN ITALIAN STYLE

ZUTATEN

🍴 2 PORTIONEN

🕒 30 MIN

👤 MITTEL

1 Packung Garden Gourmet Filet-
Stückchen Italian Style

1 Zucchini

50 g Rucola

1 Avocado

1 Zitrone

1 Tomate

2 EL getrocknete in Öl eingelegte
Tomaten

1 EL Pinienkerne

2 "Piadine" Wraps

Salz und Pfeffer

Diese leckeren Piadine Diese leckeren Piadine-Wraps mit marinierten Filet-Stückchen sind ein Genuss für alle, nicht nur für Veganer! Die zarten Filet-Stückchen und die weichen Piadine vereinen sich zu einer geschmackvollen Kombination, die sowohl herzhaft als auch abwechslungsreich ist. Perfekt für eine schnelle Mahlzeit oder als besonderes Gericht für deine Gäste – diese Wraps werden dich garantiert begeistern! Wraps mit marinierten Filet-Stückchen sind nicht nur für Veganer ein Genuss!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Zubereitung Zucchini

Zucchini in Scheiben schneiden. Etwas Öl darüber geben, Salz und Pfeffer würzen. Die Scheiben auf einer Grillpfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten anbraten, bis Grillstreifen zu sehen sind.

2. Zubereitung Zutaten

Die Tomate, sowie die getrockneten Tomaten in kleinere Stücke schneiden. Die Avocado halbieren, den Stein entfernen, das Fruchtfleisch in Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

3. Zubereitung Filet-Stückchen

Die Filet-Stückchen Italian Style in etwas Öl in einer Pfanne gemäß den Anweisungen auf der Verpackung braten. Die Wraps kurz in die Grillpfanne legen, um sie zu erhitzen.

4. Es kann angerichtet werden!

Den Rucola in der Mitte der Wraps verteilen. Danach die Avocado, Tomaten, Zucchini, Filet-Stückchen und die getrockneten Tomaten hinzugeben.

TIPPS

Kreative Variationen

Experimentiere mit verschiedenen Gemüsesorten und Toppings, um die Wraps nach deinem Geschmack anzupassen.

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