

# PIADINE WRAP MIT FILET-STÜCKCHEN ITALIAN STYLE

## PRODUKTE

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

 2 PORTIONEN

 30 MIN

 MITTEL

Diese leckeren Piadine 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.

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