

Vegetarisches

Rezept

Grillspass mit den Vegusto-Schnitzeln



VEGUSTO

100% pflanzlich, végétal, plant-based

Ein gemütlicher Grillabend mit Vegusto ist immer ein Hit, denn Vegusto-Produkte lassen sich unkompliziert auf jedem Grill zubereiten. Verwöhnen Sie Ihre Freunde mit einer Vegi-Grillparty.

Vegi-Service AG, Bahnhofstrasse 52, CH-9315 Neukirch (Egnach), Schweiz
Telefon: +41(0)71 470 04 04, www.vegi-service.ch • EU: www.vegusto.com

So wirds gemacht!

Rezept für 4 Personen

Vegusto-Schnitzel

- Aluminiumfolie
- 2 Packungen Vegusto-Schnitzel
- Raps- oder Sonnenblumenöl
- Frische Paprika, in Streifen
- Zwiebeln, in Ringen

- Tomatenscheiben

- No-Muh, Melty

Gefüllte Tomaten

- 4 Tomaten, mittelgross
- 1 No-Muh, Melty, 230 g
- Pizzakräuter

Zubereitung:

Vegusto-Schnitzel vorbereiten

- Auf einem Stück Alufolie, in welche die Vegusto-Schnitzel später einzeln eingepackt werden, das Öl verstreichen.
- Die Schnitzel auf die geölte Alufolie legen und auf der oberen Schnittseite mit Öl bestreichen.
- Das Gemüse darüberstreuen und die Alufolie rundherum schliessen.
- Die Schnitzel bei niedriger Hitze etwa 10 Minuten garen lassen.

Kombinationsideen

- Pfeffer-Schnitzel mit Tomatenscheiben und No-Muh, Melty
- Nature-Schnitzel mit frischen Paprika-Streifen und Kräutern
- Paprika-Schnitzel mit Zwiebelringen.

Gefüllte Tomaten mit No-Muh, Melty

- Die Tomaten halbieren und auslöffeln.
- Die Tomaten mit No-Muh, Melty füllen und mit Kräutern bestreuen.
- Die Tomaten in Alufolie einpacken und während etwa 10 Minuten bei niedriger Hitze auf dem Grill garen.

