

Roulade mit VeganMett

Ob mit einem gekauften oder mit einem selbst gemachten Teig, dieses Rezept ist im Nu fertig und schmeckt herrlich.



VEGUSTO

Swiss 100% plant-based gourmet

Hier finden Sie immer das
aktuelle Rezept:



vegusto.ch

Vegusto-Rezept: 45

Zutaten für 4 Personen

- 240 g VeganMett-Aufstrich [178]
- 1 grosse Paprika (140 g)
- 100 g Erbsen, tiefgefroren
- ½ TL Paprikapulver
- ¼ TL Kräutersalz
- 1 Packung Pizzateig (38 x 25 cm)

Zubereitung

Die Paprika waschen, vierteln und entkernen. Danach in Streifen schneiden und würfeln.

Die leicht angetauten Erbsen mit einem Pürierstab ein wenig zerkleinern und zusammen mit den Paprikawürfeln in eine Schüssel geben.

Das Paprikapulver und das Kräutersalz, zusammen mit dem veganen Mett in die Schüssel geben. Alles gut von Hand vermengen.

Den Pizzateig ausbreiten. Die Füllung darauf verteilen und glattstreichen. Einen Rand von etwa 2 cm frei lassen.

Die Roulade aufrollen. Dazu den Teig auf einer kurzen Seite leicht einschlagen und während dem Aufrollen den Teig fortlaufend vom Backpapier lösen.

Die Enden der Roulade sorgfältig verschliessen.

Die Roulade oben mit einer Gabel einige Male einstechen.

Den Backofen mit Ober- und Unterhitze auf 200 °C vorheizen.
Auf der zweiten Einschubschiene während 25-30 Minuten goldbraun backen.

Tipp: *Dazu passen saisonale Salate.*