

TRENDTELLER FLADENBROT MIT TOFU GREEK STYLE



Knusprig gebackenes Fladenbrot, gefüllt mit würzig gebratenem Tofu Greek Style, frischem Salatgemüse und cremigem Dip.

ZUTATEN FÜR EINE PORTION



Für das Fladenbrot

125 g Fladenbrot

Für die Füllung

100 g Tofu natur

5 ml Olivenöl

Gyros-Gewürzsalz

20 g Eisbergsalat

20 g rote Zwiebelringe

20 g Tomaten

20 g Gurkenscheiben

Für den Dip

50 g Knoblauchsoße

Zum Verfeinern

Chiliflocken nach Geschmack

ZUBEREITUNG

1. Den Tofu in feine Scheiben schneiden, mit Olivenöl und Gyros-Gewürzsalz marinieren. In einer heißen Pfanne goldbraun und knusprig anbraten.
2. Das Fladenbrot aufbacken. Anschließend eine Tasche einschneiden.
3. Die Innenseite des Fladenbrots mit der Knoblauchsoße bestreichen. Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln und den gebratenen Tofu darauf verteilen.
4. Nach Belieben mit etwas zusätzlicher Sauce und Chiliflocken verfeinern und genießen.