



Pulled Mushroom Sandwich

Eine vegane Variante des Pulled Pork

Zubereitung

1. Romanaherzen waschen und sechsteln. Pilze putzen und halbieren. Den Salat und die Pilze mit Salz und Olivenöl Spanien nativ marinieren und auf dem Grill bei mittlerer Hitze oder in einer Pfanne grillen.
2. Die Pilze in sehr dünne Streifen schneiden, in eine Schüssel geben und mit der aufgebrihten Bouillon Chakalaka hot & spicy abschmecken.
3. Die rote Zwiebel schälen, in sehr feine Ringe schneiden und mit dem Condimento Bianco marinieren.
4. Für die Basilikum Remoulade den Basilikum waschen, zupfen und mit der vegane Remoulade pürrieren.
5. Brötchen halbieren, die gegrillten Romanaherzen auf den Hälften verteilen und die Pilzmischung auf die Salatblätter geben. Das Pulled Mushroom Sandwich mit den roten Zwiebelringen belegen und mit der grünen Basilikum Remoulade verfeinern.



Zutaten (für 4 Portionen)

Naturata Zutaten

- Olivenöl Spanien nativ extra
- Atlantik Meersalz, fein
- 5 g Gemüsebrühe mit Bio-Hefe
- 100 ml Condimento Bianco, PREMIUM
- 150 g Vegane Remoulade ohne Ei in der Tube

Weitere Zutaten

- 2 Romanaherzen
- 100 g braune Champignons
- 100 g Shitake Pilze
- 100 g Austernpilze
- 100 g Kräuterseitlinge
- 4 St. Roggen Brötchen
- 1 rote Zwiebel
- 1 Bund Basilikum