



♡ Mini-♡ Veggi-♡ Döner



♡ Zutaten

- › 4 Pitabrote
- › 300 g Rotkohl
- › 400 g Zucchini
- › 50 g Mandelstifte
- › 80 g geriebener Emmentaler
- › 100 g Vollmilchjoghurt
- › 50 ml Milch
- › 2 Eier
- › 3 EL Mayonnaise
- › Saft von 1 Orange
- › 4 EL Rotweinessig
- › 10 EL Sonnenblumenöl
- › 2 EL Mehl
- › geriebene Muskatnuss
- › 1/2 TL Cayenne Pfeffer
- › 2 TL Zucker
- › 4 Zweige Minze
- › Salz & Pfeffer

Den Rotkohl putzen und fein raspeln. Die Orange auspressen und den Saft mit dem Rotkohl vermengen. Essig, Zucker, Salz und Pfeffer, sowie 4 EL Öl dazu geben und alles gut durchkneten. Den Salat erstmal beiseite stellen.

Die Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett anrösten und immer wieder wenden da sie schnell anbrennen können. Wenn sie gold/braun sind herausnehmen und abkühlen lassen. Dann unter den Salat heben.

Die Minze fein hacken und mit dem Joghurt und der Mayonnaise verrühren. Den Dip mit Salz, Pfeffer und Cayenne Pfeffer abschmecken.

Die Zucchini waschen und längs in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Diese dann in dem Mehl wenden.

Die Eier mit der Milch, dem Käse, Salz, Pfeffer und Muskatnuss verrühren.

Die Zucchini nun in der Ei Masse wenden.

Das übrige Öl in einer Pfanne erhitzen und dann die Gemüsescheiben darin, bei mittlerer Hitze, gold/braun braten. Anschließend auf Küchenpapier abtopfen lassen.

Die Brote nach Packungsangabe aufbacken und anschließend aufschneiden.

Die Brote nun mit Rotkohlsalat, Zucchini und Dip befüllen.

