

NUG-NUG-NUGGETS ON HEAVEN'S DOOR

Lust auf fleischlosen Genuss wie auf Wolke? Dann lass dich von unserem Rezept für Veggie-Nugget-Sandwiches beflügeln und erreiche ungeahnte Geschmackshöhen. Die cremig-frische THOMY Vegan Sauce ist dein Flugbegleiter auf dieser Reise ins himmlische Vergnügen.

Zutaten

- 4 Ciabatta-Brötchen
- 2 Packungen vegetarische Nuggets (von Garden Gourmet)
- 1 Tomate
- 1 kleiner Kopf Lollo-Bionda-Salat
- Salz, Pfeffer
- Öl zum Ausbacken
- THOMY Vegan Sauce

So geht's

1. Öl in einer Pfanne auf ca. 170 °C erhitzen und Nuggets goldbraun braten. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.
2. Tomate in Scheiben schneiden, Lollo-Bionda-Blätter abzupfen.
3. Ciabatta-Brötchen aufschneiden und mit THOMY Vegan Sauce bestreichen. Danach mit Nuggets, Tomatenscheiben sowie Lollo Bionda belegen und servieren.



30 Minuten



4 Portionen

Nimm deine Freunde mit in den siebten Himmel und poste ein Foto deines Veggie-Nugget-Sandwiches auf Facebook oder Instagram mit **#LOVEthomy**.

