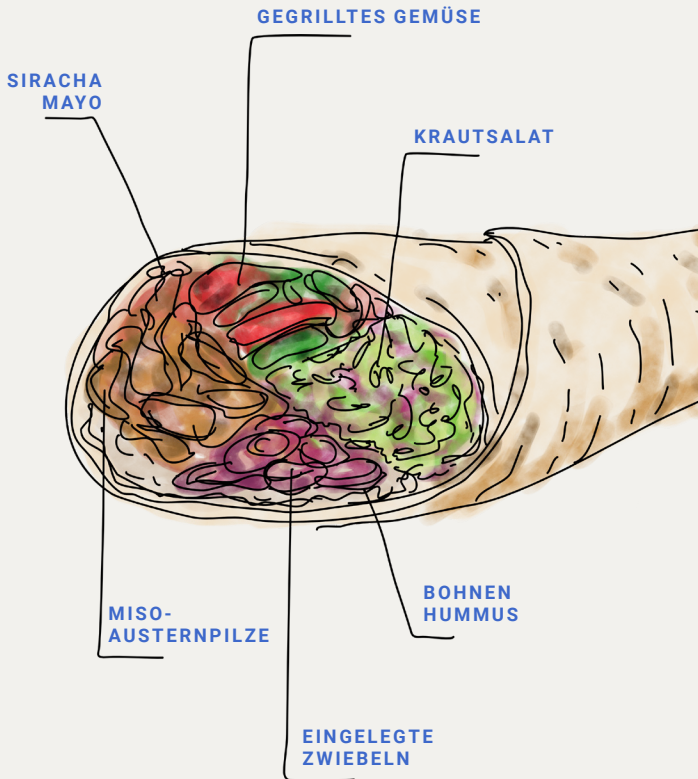


Bella Vöner

FÜR 4 PERSONEN



NO DÖNER BUT AUSTERNPILZE

AUSTERNPILZE

700 g	Austernpilze
100 g	vegane Butter
3 EL	Misopaste
1 EL	Chili pulver
1 TL	Kreuzkümmel
1,5	Ahornsirup

ZWIEBELN

1	rote Zwiebel
10	Pimentkörner
60 ml	Weißweinessig
1 TL	Zucker
0,5 TL	Salz

BOHNEN-HUMMUS

300 g	weiße Bohnen
2 EL	Tahin
1/2	Zitrone (Saft)
1 EL	Olivenöl
1 TL	Kreuzkümmel
1	Knoblauchzehe

SIRACHA MAYO

50 ml	Sojamilch
100 ml	Sonnenblumenöl
1 TL	Zitronensaft
1 TL	Senf
2 EL	Siracha

BEILAGEN

1	rote Zwiebel
1/4	Rotkohl
1/4	Weißkohl
	gegrilltes Gemüse
	Fladenbrote

MISO-AUSTERNPILZE

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die vegane Butter schmelzen und mit Miso vermischen. Die Pilze in einer großen Schüssel mit Knoblauch, Sojasauce, Ahornsirup, Salz, Kreuzkümmel und der Misobutter mischen. Die Pilze auf ein mit Backpapier bedecktes Backblech (oder zwei - sie sollten großzügig verteilt sein) 10 Minuten rösten, dann durchrühren und weitere 10 Minuten rösten, bis sie knusprig gebräunt sind.

EINGELEGTE ZWIEBELN

Weißweinessig mit Zucker, Pimentkörner und Salz kurz einkochen. Die Zwiebeln in feine Ringe schneiden und mit dem Sud in einer Schüssel vermengen. Für 20-30 Minuten ziehen lassen.

BOHNEN-HUMMUS

Vorgekochte und abgetropfte Bohnen mit allen Zutaten zu einer homogenen Masse stampfen und mit Salz abschmecken.

SIRACHA MAYO

Sojamilch und den Senf in ein hohes Gefäß geben. Mit dem Pürierstab aufschäumen. Öl in einem dünnen Strahl langsam hinzufügen, dabei mit dem Pürierstab auf leichter Stufeiterrühren bis eine cremige Konsistenz entsteht. Aioli mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

VÖNER ANRICHTEN

Fladenbrot mit Bohnen-Hummus bestreichen mit Austernpilzen, gegrilltem Gemüse, eingelegten Zwiebeln, geriebenem Kohl belegen und Siracha Mayo beträufeln und zu einem festen Dürüm rollen.



CIAO BELLA!

www.bella-bolle-kitchen.de

ciao@bella-bolle-kitchen.de

[Instagram: @_bella_bolle](https://www.instagram.com/_bella_bolle)

Ein Projekt von



ÜBERDENTELLERRAND

www.ueberdentelelland.org