



Vegetarischer Döner Kebab mit Käse-Minze-Bällchen

Zubereitung

1. Den Käse in kleine Würfel schneiden. Die Minze fein hacken und die Möhre raspeln. Die Zutaten vermengen und mit Cayennepfeffer abschmecken. Aus dem Teig kleine Bällchen formen und diese in der Pfanne scharf von allen Seiten anbraten.
2. Die Erdnussbutter mit der Sahne und der Sojasoße verrühren.
3. Den Salat waschen und die Blätter einzeln zupfen. Die Paprika waschen und in Würfel schneiden.
4. Das Brot nach Packungsanleitung zubereiten und mit dem Salat, der Paprika und den Käsebällchen füllen. Zum Schluss die Erdnusssoße auf dem Döner verteilen und mit der Minze dekorieren.



Zutaten

- 1 Packung Kebab Brot von Mestemacher
- 250 g Halloumi
- 1 große Möhre
- 1 Handvoll Minze
- 1/2 TL Cayennepfeffer
- 2 rote Paprika
- 2 Köpfe Römervalat
- 4 EL cremige Erdnussbutter
- 4 EL Sahne
- 1 EL Sojasoße
- Minze zur Dekoration



Foto: Susanne Brauer, Kochmädchen