



# Ölz Super Soft Sandwich mit Curry Hummus & Tofu

Veganes Club Sandwich Rezept für 4 Portionen



## Zutaten

6 Scheiben Ölz Super Soft Sandwich  
1 Packung Curry Hummus  
1 Packung Tomaten-Basilikum Aufstrich  
1 Packung Tofu Rosso  
1 Salatkopf  
1 Handvoll Getrocknete Tomaten  
2 große Tomaten  
1/2 Gurke  
1 Karotte  
4 kleine Essiggurken  
Optional: Packung Rosmarin-Chips

## Zubereitungszeit

10 min

### 1. Zutaten vorbereiten:

Tofu, Gurke, Karotte & Tomaten in Scheiben schneiden. Salatblätter waschen & trocken tupfen.

### 2. Sandwich-Scheiben bestreichen:

Ölz Super Soft Sandwich Scheiben mit Curry Hummus & Tomate-Basilikum-Aufstrich bestreichen.

### 3. Sandwich belegen & stapeln:

Auf eine Sandwich-Scheibe Tofu & getrocknete Tomaten legen. Das zweite, bestrichene Sandwich mit den restlichen Zutaten belegen. Alles stapeln & in Viertel schneiden.

### 4. Fixieren & Servieren:

Die Sandwich-Viertel mit Sticks & einer Essiggurke fixieren. Optional Rosmarin-Chips als Snack-Beilage servieren.

### 5. Genießen!

Ein bunter, würziger & gesunder Snack – perfekt für einen gemütlichen Abend mit Freunden!