



Vollgemüse Dürüm



Zubereitungszeit:

20 Min.

Zutaten:

für 2 Dürüm:

- 1 Packung [Beetgold Pizzaboden](#)
- 1 Packung veganes Dönerfleisch
- 1 Große Zwiebel
- 2 El Ahornsirup
- 1 El Sojasoße
- 2 Tomaten
- 2 handvoll Salat

Für die Soße:

- 200 g Sojajoghurt
- Kräutersalz
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 TL Ahornsirup
- Etwas Zitronensaft

Zubereitung:

Das vegane Dönerfleisch anbraten. Die Zwiebel in Ringe schneiden und mit dem Ahornsirup und der Sojasoße in einer Pfanne karamellisieren. Die Zutaten für die Soße glatt rühren. Die Pizzaböden kurz in einer Pfanne anrösten. Dann jeweils Salat, Tomaten, Zwiebeln und „Dönerfleisch“ auf jeden Boden geben. Dann die Soße darauf verteilen. Die lange Seite des Bodens ein wenig einschlagen und dann von der kurzen Seite aufrollen.