

# FISCHSTÄBCHEN TOAST VEGAN



Eine abwechslungsreiche Variante sind diese Toastbrote mit veganen Fischstäbchen, Ananas, veganer Streichcreme und veganen Genießerscheiben.

Küchengerät: **Thermomix TM 31**

Zusätzliche Utensilien: **Messer**

Schwierigkeit: **Einfach**

Portionen: **6**

Zubereitungszeit: **20 Minuten**

Backzeit: **15 Minuten**

Ernährung: **Vegan**

## Zutaten:

- 36 vegane Fischstäbchen
- 12 Toastscheiben
- 12 Scheiben Ananas
- 150 g veganer Streichgenuss (Simply V)
- 12 Genießerscheiben (Simply V)

## Zubereitung:

### 1

Zuerst den **Backofen** auf **180 °C Heißluft** vorheizen.

### 2

Die gefrorenen Fischstäbchen lege ich auf ein mit **Backmatte** ausgelegtes **Backblech** und gebe dieses in den heißen Ofen. Nach **7 Minuten** nehme ich das Blech heraus und wende jedes Fischstäbchen. Auf ein weiteres Backblech lege ich die 12 Toastscheiben. Beide Bleche für die nächsten **4 Minuten** in den Ofen.

### 3

In der Zwischenzeit gebe ich die Ananasscheiben in ein Sieb. Die Fischstäbchen und das Toastbrot hole ich aus dem Ofen. Auf jedes Toastbrot kommt jetzt ein guter Schwung vegane Streichcreme (mit einem Löffel gleichmäßig verstreichen), darauf gebe ich dann jeweils 3 Fischstäbchen, darüber

dann die Ananasscheibe und den Abschluss bildet die Genießerscheibe.

## 4

Wieder geht es nun nur noch mit einem Backblech ab in den Ofen und nach **5 Minuten** ist der Käse schön geschmolzen und die Toastbrote warten darauf verspeist zu werden.