



Panino mit Cheddar und Paprikasauce

dazu Karotten-Spinat-Salat



20-30min



3-4 Personen

Es muss nicht immer das ganz große Drei-Gänge-Menü sein, um Begeisterung zu wecken – auch ein scheinbar einfaches Sandwich kann unsere wählerischen Geschmacksknospen schon mal auf Wolke sieben befördern. Vor allem, wenn es proppenvoll mit herrlich geschmolzenem Käse, Spinat und einer leckeren Paprikasauce der Aromaklasse Eins mit Sternchen ist. Dazu gibt es einen knackigen Karottensalat mit zitronigem Dressing. Köstlich!

- 2 rote Paprika
- 2 Zwiebeln
- 4 Baguettebrötchen ^{1,6}
- 100g Babyspinat
- 100g junger Gouda, gerieben ⁷
- 2 Knoblauchzehen
- 2 unbehandelte Zitronen
- 2 Packungen getrocknete Tomaten
- 1 Karotte

- 4EL Mayonnaise ³
- Honig oder Zucker
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 1009kcal, Fett 64.0g,
Kohlenhydrate 79.9g, Eiweiß 28.3g



Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



Die **Paprika** und die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze 4–5Min. anbraten, dabei ab und an umrühren. **Tipp:** Wer mag, kann **Zwiebeln** und **Paprika** auch getrennt in zwei Pfannen anbraten, da die **Paprika** später separat weiterverarbeitet wird. Die **Brötchen** aufschneiden und auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen 2–3Min. im Ofen aufbacken.



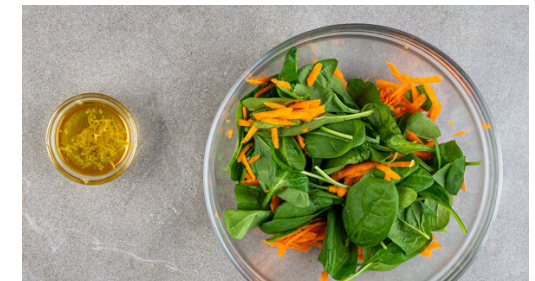
Die **Paprika** aus der Pfanne nehmen, die **½ des Spinats** zu den **Zwiebeln** geben und bei niedriger Hitze ca. 2Min. garen, bis der **Spinat** zusammengefallen ist. Den **Käse** mit dem **Spinat** und den **Zwiebeln** verrühren.



Den **Knoblauch** schälen. **1TL der Zitronenschale** fein abreiben, dann die **Zitronen** halbieren und auspressen. Die **getrockneten Tomaten** grob würfeln. Die **½ der Paprikastreifen** mit dem **Knoblauch**, **2EL Zitronensaft**, den **getrockneten Tomaten**, **4EL Mayonnaise** und **2EL Olivenöl** in einem hohen Gefäß pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Jede **Brötchenhälfte** mit **1-2EL der Sauce** bestreichen, dann die **übrigen Paprikastreifen** und die **Käse-Spinat-Mischung** gleichmäßig auf den **unteren Brötchenhälften** verteilen und im Ofen 4-5Min. überbacken, bis der **Käse** geschmolzen ist. Anschließend die **unteren Brötchenhälften** mit den **oberen Brötchenhälften** abdecken.



Die **Karotte** ggf. schälen und grob raspeln.
1TL Zitronenschale mit **2EL Zitronensaft**,
 1TL Honig oder Zucker, 4EL Olivenöl und
 2EL Wasser zu einem **Dressing** verrühren.
 Den **restlichen Spinat**, die **Karotten** und
 das **Dressing** zu einem **Salat** vermengen
 und zu den **Panini** servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(83bbbd261710c59db0214aa27b2edc0d_img.jpg\)](#) [!\[\]\(d6bd620f45f20291c3c3dab29f2286e8_img.jpg\)](#) [!\[\]\(ac4fcea21db844807030be74b3ff0b7a_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**