



Italienisches Auberginensandwich

mit Rucola-Birnen-Salat



30-40min



3-4 Personen

Für dieses Gericht haben wir uns von Caponata inspirieren lassen, einem sizilianischen, süß-säuerlichen Gemüsegericht. Aubergine und Zucchini landen erst im Ofen und dann im Brötchen, während der Salat mit Birnen und Rosinen süßliche Noten beisteuert. Oliven und Basilikum gehören zu Italien natürlich dazu, unser Marley Spoon-Pfiff ist aber der Aufstrich mit Harissapaste – nicht typisch sizilianisch, aber einfach köstlich!

- 50g Rosinen
- 2 Auberginen
- 2 Zucchini
- 1 Birne
- 100g Rucola
- 15g Pinienkerne
- 4 Baguettebrötchen ¹
- 2 Tomaten
- 1 Packung grüne Oliven
- 20g Basilikum
- 2 Packungen Harissa

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ¹⁷

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Backrost
- Küchenpinsel
- Sieb

Allergene
Gluten (1), Sulphite (17). Kann Spuren
von anderen Allergenen enthalten.

Energie 794kcal, Fett 40.6g,
Kohlenhydrate 90.6g, Eiweiß 17.3g



4. Brötchen aufbacken

2. Gemüse backen

5. Zutaten vorbereiten

3. Salat zubereiten

6. Brötchen belegen

Die **Brötchenhälften** nach Geschmack mit der **Harissapaste** bestreichen, dann mit dem **Gemüse**, den **Tomaten** und dem **Basilikum** nach Belieben belegen. Den **Rucola-Birnen-Salat** mit dem **Dressing** vermengen und zu den **Auberginensandwichs** servieren.