



Tomate-Mozzarella-Sandwich

mit gerösteter Balsamico-Zucchini



ca. 30min



4 Portionen

So, wir landen jetzt alle mal wieder auf dem Boden der Tatsachen. Von dem vielen warmen Essen sind wir schon ganz verwöhnt und haben irgendwie vergessen, was ein zünftiges Abendbrot alles so kann. Daran erinnern wir uns heute - und zwar nicht mit einer trostlosen Wurststulle, sondern mit einem knusprigen Caprese-Sandwich und gerösteter Balsamico-Zucchini. Und übrigens: Auch mit diesem Gericht bleiben wir wohl verwöhnt ...

Was du von uns bekommst

- 2 Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Baguettebrötchen ¹
- 2 Pck. Balsamicoreme ³
- 4 Tomaten
- 3 Mozzarellas ²
- 10g Basilikum

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Schwefeldioxid und Sulphite (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 776kcal, Fett 40.5g, Kohlenhydrate 72.6g, Eiweiß 30.7g



1. Zucchini vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Zucchini** in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech mit 2EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz vermengen. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Den **Knoblauch** mit 4EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz vermengen und beiseitestellen.



4. Zutaten vorbereiten

Die **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden. Den **Mozzarella** abtropfen lassen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen. Die Stängel werden nicht verwendet, aber du musst sie nicht wegwerfen – schau mal in Schritt 6 vorbei.



2. Brot & Zucchini backen

Die **Brötchen** längs aufschneiden und zugeklappt neben die **Zucchini** auf das Backblech oder auf ein separates Backrost legen. Beides ca. 4Min. backen, dann die **Brötchen** aus dem Ofen nehmen und die **Zucchini** wenden.



5. Anrichten & servieren

Die **Brötchen** mit den **Tomatenscheiben** und dem **Mozzarella** belegen, mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen und die **Basilikumblätter** daraufgeben. Die **Sandwiches** mit den **gerösteten Balsamico-Zucchini** servieren.



3. Zucchini verfeinern

Das **Knoblauchöl** auf den Schnittseiten der **Brötchen** verstreichen und die **Brötchen** geöffnet mit den Schnittseiten nach oben zurück in den Ofen geben. Beides ca. 4Min. weiterbacken, bis die **Brötchen** knusprig sind und die **Zucchini** zu bräunen beginnen, dann aus dem Ofen nehmen. Die **Zucchini** mit der **Balsamicoreme** und 1 kräftigen Prise Pfeffer vermengen.



6. Künstlerisch wertvoll

„Ist das Kunst oder kann das weg?“, fragen wir uns manchmal in Bezug auf übrige Kräuterstängel. Ganz klar: Das ist Kunst! Denn auch in den Stängeln steckt extrem viel Aroma. Die Basilikumstängel aus dem heutigen Rezept kann man zum Beispiel einfach klein schneiden und in Pastasaucen verwenden. Oder mit etwas Olivenöl pürieren und ein leckeres Basilikumöl daraus zaubern.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**