



RS Chorizo-Baguette mit Grünkohlsalat

und gerösteten Zucchinistreifen



ca. 35min



2 Portionen

Knusprig soll es sein - und gleichzeitig schön würzig und knackig-frisch? Dann haben wir genau das Richtige für dich, denn dieses Baguettesandwich überzeugt auf ganzer Linie. Auf dem krossen Brot hat sich herzhaft-pikante Chorizo breitgemacht, die wir im Ofen gegart haben - nebst feinen Zucchinis Scheiben, die ebenfalls auf dem Baguette Platz finden. Dazu gibt es einen zarten, knackigen Grünkohlsalat mit frischem Basilikum.

- 1 Bund Grünkohl
- 10g Basilikum
- 1 Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 100g Chorizo, gewürfelt ³
- 2 Baguettebrötchen ²

- 2EL Mayonnaise ¹
- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁴

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Backrost

Energie 0kcal



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. 3EL Olivenöl mit 1EL Balsamicoessig, 1TL Honig und 1 Prise Salz zu einem Dressing verrühren.



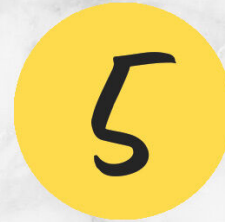
Den **Grünkohl** in dünne Streifen schneiden. Das **Basilikum samt Stängeln** grob schneiden, zusammen mit dem **Grünkohl** unter das Dressing heben und gründlich verkneten. Bis zum Servieren ziehen lassen.



Die **Zucchini** in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf einer Seite eines mit Backpapier ausgelegten Blechs verteilen. Mit 1 EL Olivenöl beträufeln und mit etwas Salz und Pfeffer würzen, dann im Ofen 4-6 Min. anrösten.



Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken und mit 2EL Mayonnaise verrühren. Nach 4-6Min. Backzeit die **Chorizo** neben den **Zucchini** auf das Blech legen. Die **Brötchen** auf ein separates Rost legen und alles im ca. 6Min. weiterrösten, bis die **Brötchen** knusprig sind und die **Zucchini** weich und gar ist.



Das Blech aus dem Ofen nehmen. Die **Brötchen** aufschneiden und mit der **Knoblauchmayonnaise** bestreichen, dann mit den **Zucchini-scheiben**, der **Chorizo** und etwas **Grünkohlsalat** belegen. Den **restlichen Grünkohlsalat** als Beilage dazu reichen.



Der Geheimtipp für eine extra würzige Mayonnaise: Rühre das Chorizofett ein, das beim Garen ausgetreten und auf dem Blech verblieben ist. Es gibt der Mayonnaise einen schön herzhaften Geschmack. Unbedingt ausprobieren!

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