



RS Chorizo-Baguette mit Grünkohlsalat

und gerösteten Zucchinistreifen



ca. 35min



4 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.

Was du von uns bekommst

- 2 Bund Grünkohl
- 20g Basilikum
- 2 Zucchini
- 2 Knoblauchzehen
- 200g Chorizo, gewürfelt ³
- 4 Baguettebrötchen ²

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

- Backofen
- 1-2 Backbleche und Backpapier
- Backrost

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

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Schwefeldioxid und Sulphite (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 0kcal

1

1. Dressing zubereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. 4EL Olivenöl mit 2EL Balsamicoessig, 2TL Honig und 1 Prise Salz zu einem Dressing verrühren.

2

2. Grünkohlsalat zubereiten

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.

3

3. Zucchini rösten

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

4

4. Chorizo & Brötchen backen

Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken und mit 4EL 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.

5

5. Brötchen belegen

Die Bleche aus dem Ofen nehmen. Die **Brötchen** aufschneiden und mit der **Knoblauchmayonnaise** bestreichen, dann mit den **Zuccinischeiben**, der **Chorizo** und etwas **Grünkohlsalat** belegen. Den **restlichen Grünkohlsalat** als Beilage dazu reichen.

6

6. Leckere Geheimzutat

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!