



## 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 Zucchinischnitten, die ebenfalls auf dem Baguette Platz finden. Dazu gibt es einen zarten, knackigen Grünkohlsalat mit frischem Basilikum.

## Was du von uns bekommst

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

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise <sup>1</sup>
- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig <sup>4</sup>

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech 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. Dressing zubereiten

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



### 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. Zucchini rösten

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



### 4. Chorizo & Brötchen backen

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.



### 5. Brötchen belegen

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



### 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!