



Italienisches Käsesandwich Panuozzo-Style

mit Brokkoli, Paprika und Rucola



ca. 30min



2 Portionen

Ein Sandwich aus Pizzateig gibt es nicht? Gibt es doch: Panuozzo ist ein italienisches Sandwich, das 1983 vom Pizzabäcker Giuseppe Mascolo erfunden wurde und üblicherweise mit Fleisch und Gemüse gefüllt wird. Unsere vegetarische Variante bringt jedoch Brokkoli, Paprika, Rucola, Zwiebeln und Käse in den Pizzateig. Der Pizzaiolo wird uns das sicher nicht übelnehmen. Buon appetito!

Was du von uns bekommst

- 1 Brokkoli
- 1 Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 1 Pck. italienische Gewürzmischung
- 1 Pck. Pizzateig¹
- 1 Knoblauchzehe
- 75g geriebener Cheddar²
- 50g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig³

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Küchenpinsel

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 1000kcal, Fett 42.8g, Kohlenhydrate 113.2g, Eiweiß 32.0g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Brokkoli** samt **Strunk** in mundgerechte Stücke schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 1cm breite Streifen schneiden. Die **Zwiebel** schälen und halbieren, **eine Hälfte** in ca. 1cm dicke Spalten schneiden, die **andere Hälfte** für Schritt 4 aufbewahren. **Alles** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.



4. Sandwich backen

Den **Käse** und den **Knoblauch** auf die **Teigstücke** verteilen, dabei nur eine Hälfte jedes Teigstücks bestreuen. Die **Teigstücke** zur Hälfte falten, sodass die **Käsefüllung** bedeckt ist, dann auf ein zweites mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und in 10-12Min. im Ofen goldbraun backen.



2. Gemüse backen

Das **Gemüse** mit 2EL Olivenöl, **ca. ¾ der Gewürzmischung** sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen und 10-13Min. im Ofen backen, bis das **Gemüse** an den Rändern leicht gebräunt ist.



3. Sandwich vorbereiten

In der Zwischenzeit den **Teig** mit dem Papier nach unten ausrollen und quer in zwei Stücke schneiden. Mit einem Küchenpinsel oder der Hand die Oberfläche der **Teigstücke** mit ½EL Olivenöl bestreichen, dabei auch die Ränder gut bedecken. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



5. Zwiebel marinieren

In der Zwischenzeit 1½EL Balsamicoessig mit je 1 Prise Zucker und Salz in einer kleinen Schüssel vermischen. Die **aufbewahrte Zwiebelhälfte** in feine Streifen schneiden und mit dem Balsamicoessig vermengen. Dann zum Marinieren beiseitestellen.



6. Sandwich füllen

In einer großen Schüssel ½EL Olivenöl mit ½EL Balsamicoessig sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer vermischen, dann mit dem **Rucola** vermengen. **Jedes Sandwich** an den Seiten öffnen und mit dem **Gemüse** füllen. Nach Belieben das **Sandwich** mit dem **Rucola** und den **Zwiebeln** belegen, zuklappen und mit den **restlichen Zutaten** als Beilage servieren.