

MARLEY SPOON



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. Pizzateig ¹
- 1 Knoblauchzehe
- 75g geriebener Cheddar ²
- 50g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig ³

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 breite Spalten schneiden, die **andere Hälfte** für Schritt 5 aufbewahren.



2. Gemüse backen

Das **Gemüse** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl, ca. $\frac{3}{4}$ 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.



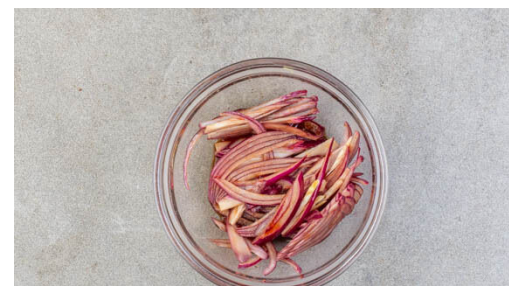
3. Sandwich vorbereiten

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 $\frac{1}{2}$ EL Olivenöl bestreichen, dabei auch die Ränder gut bedecken. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



4. Teig backen

Den **Käse** und den **Knoblauch** auf jeweils **einer Hälfte der Teigstücke** verteilen, dann die **andere Hälfte der Teigstücke** über die **Käsefüllung** falten. Auf ein zweites mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Ofen in 10-12Min. goldbraun und gar backen.



5. Zwiebel marinieren

In der Zwischenzeit $\frac{1}{2}$ EL Balsamicoessig mit je 1 Prise Zucker und Salz in einer kleinen Schüssel verrühren. Die **aufbewahrte Zwiebelhälfte** in feine Streifen schneiden und mit dem Balsamicoessig vermengen. Zum Marinieren beiseitestellen.



6. Panuozzi füllen

In einer großen Schüssel $\frac{1}{2}$ EL Olivenöl mit $\frac{1}{2}$ EL Balsamicoessig sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren und den **Rucola** untermengen. Die **Panuozzi** vorsichtig an den Seiten öffnen und mit dem gebackenen **Gemüse** füllen. Nach Belieben mit etwas **Rucola** und einigen **Zwiebeln** belegen, zusammenklappen und mit den **restlichen Zutaten** als Beilage servieren.