MARLEY SPOON

Lux Vegan Italian Roasted Tofu & Tomato

Sandwiches with Pistachio Pesto

30-40min 2 Portionen

Was du von uns bekommst

- 50g Cashewkerne, geröstet & gesalzen [2,5]
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Pck. italienische Gewürzmischung
- 2 Pck. Bio-Tofu [3]
- 250g Kirschtomaten
- 1 unbehandelte Zitrone
- 20g Basilikum
- 20g Pistazienkerne [5]
- 200g Eisberg-Salatmischung
- 1 Pck. Röstzwiebeln [1]
- 2 Pck. Bazlama-Pfannenbrot [1]

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig [4]

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche
- Backpapier
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Schneebesen

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

Kochtipp
To quickly cut cherry tomatoes, place them between two plastic lids or small, flat, rimmed plates, then slice through the middle horizontally with a long serrated knife.

Allergene

1. Tofu marinieren

Den Ofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Cashews** in einem hohen Gefäß in 30ml heißem Wasser einweichen. Den **Knoblauch** schälen, **1 Zehe** in eine Schüssel reiben. Die **½ der Gewürzmischung**, 2EL Olivenöl, 2EL Balsamicoessig, 1EL Wasser und je ¼TL Zucker, Salz und Pfeffer unterrühren. Den **Tofu** trocken tupfen, in 1cm dicke Scheiben schneiden und mit der **Marinade** vermengen.

2. Tofu & Tomaten backen

Die **Kirschtomaten** halbieren und auf eine Seite eines mit Backpapier ausgelegten Backblechs mit ½EL Olivenöl, ½EL Balsamicoessig sowie je 1 Prise Salz und Zucker vermengen. Den **Tofu** auf die andere Seite des Backblechs verteilen und ggf. die **übrige Marinade** darübergießen. **Beides** ca. 20Min. im Ofen backen, dabei den **Tofu** nach der Hälfte der Zeit wenden.

3. Cashewcreme zubereiten

Inzwischen die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. ½EL Olivenöl, **1EL Zitronensaft**, **½ Knoblauchzehe** und 1 kräftige Prise Salz in das hohe Gefäß geben und mit den **Cashews** zu einer cremigen **Masse** pürieren. Ggf. mehr Wasser zugeben. Die **Cashewcreme** in eine Schüssel geben und das hohe Gefäß sowie den Mixer reinigen.

4. Pesto zubereiten

¼ der Basilikumblätter abzupfen und reservieren. Das **restliche Basilikum samt Stängeln**, **½ Knoblauchzehe**, die **Pistazien**, die **½ der Zitronenschale**, **1EL Zitronensaft**, 1½EL Olivenöl, 1EL Wasser sowie je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer in das hohe Gefäß geben und zu einem cremigen **Pesto** pürieren. Je nach gewünschter Konsistenz ggf. mehr Wasser zugeben.

5. Salat zubereiten

In einer großen Schüssel 1½EL Olivenöl, 1EL Balsamicoessig, ¼TL Senf, ½TL Zucker, 1 kräftige Prise Salz sowie **1 Prise Gewürzmischung** zu einem **Dressing** verrühren. Den **Salat** mit dem **Dressing** vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der **½ der Röstzwiebeln** und den **reservierten Basilikumblättern** garnieren.

6. Sandwich belegen

Die **Brote** horizontal halbieren, die **Hälften** auf ein zweites Backblech geben und 2–3Min. im Ofen aufbacken. Die **Unterseite der Brote** mit **Cashewcreme** bestreichen, dann das **Sandwich** nach Belieben mit dem **Tofu** und den **Kirschtomaten** belegen und mit dem **Pesto** beträufeln. Das **Sandwich** mit dem **Salat** anrichten und servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**