



RS Sandwich mit Kichererbsen-Kapern-Aufstrich

dazu würziger Tomaten-Rucola-Salat



ca. 25min



4 Portionen

Sandwich mit Toastbrot? Ach nö! Und mit Baguettebrötchen? Ja? Das haben wir uns auch gedacht. Deswegen haben wir dieses Sandwich mit einer köstlichen Schicht aus cremig pürierten Kichererbsen, roten Zwiebeln, Walnüssen, Kapern und aromatischen Currygewürzen verstärkt. Als Beilage gibt es einen frischen Tomaten-Rucola-Salat dazu. Schneller Genuss auf höchstem Niveau!

Was du von uns bekommst

- 2 Dosen Bio-Kichererbsen
- 2 rote Zwiebeln
- 10g Petersilie
- 2 Pck. Kapern
- 1 Knoblauchzehe
- 25g Walnusskerne³
- 1 Pck. Madras-Currypulver²
- 4 Tomaten
- 200g Rucola
- 4 Baguettebrötchen¹

Was du zu Hause benötigst

- 6EL vegane Mayonnaise
- 1EL Senf²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Airfryer
- kleine Pfanne
- Stabmixer
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Senf (2), Schalenfrüchte (3).
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 701kcal, Fett 31.0g,
Kohlenhydrate 86.3g, Eiweiß 16.1g



1. Zutaten vorbereiten

Die **Kichererbsen** in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Petersilie mit weichen Stängeln** fein schneiden, die **Kapern** grob schneiden. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken.



4. Salat zubereiten

Die **Tomaten** in kleine Würfel schneiden, dann mit der **½ des Rucolas**, 3EL Olivenöl, 4TL Essig und etwas Salz und Pfeffer vermengen.



2. Walnüsse anrösten

Die **Walnüsse** in einer kleinen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Dann 1EL Olivenöl in der Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und die **Zwiebeln** ca. 3 Minuten anbraten.



5. Brötchen aufbacken

Die **Brötchen** im Airfryer bei 180°C in 4-5Min. goldbraun und knusprig aufbacken, oder 4-5Min. im vorgeheizten Ofen bei 220°C (200°C Umluft).



3. Aufstrich herstellen

Die **Kichererbsen** mit einem Stabmixer zu einer stückigen **Creme** pürieren, dann die **Zwiebeln**, die **Walnüsse**, die **Kapern**, den **Knoblauch**, das **Currypulver** und die **Petersilie** zugeben und alles mit 6EL Mayonnaise, 1EL Senf und 2EL Wasser verrühren. Mit je ½TL Salz und Pfeffer würzen und ggf. mit mehr Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Sandwich zubereiten

Die **Brötchen** aufschneiden, die Unterseiten mit je ½TL Olivenöl beträufeln, dann mit dem **Aufstrich** bestreichen und mit dem **restlichen Rucola** belegen. Mit je 1 Prise Salz bestreuen und mit dem **Tomaten-Rucola-Salat** anrichten und servieren.