

MARLEY SPOON



Burrata-Serrano-Sandwich

mit Sauerteigbaguette



unter 20min



4 Portionen

Ein schnelles Sandwich für die Mittagspause, das Urlaubsgefühle zurückbringt. Auf knusprig erwärmtes Bio-Sauerteigbaguette streichst du ein herzhaftes Tomaten-Oliven-Pesto, bevor du saftige Tomatenscheiben, rote Zwiebeln und würzigen Serranoschinken darauf schichtest. Die cremige Burrata ist dann das Krönchen on top. Zum Schwärmen gut!

Was du von uns bekommst

- 4 Pck. Burrata ³
- 2 Sauerteigbaguettes ²
- 2 Tomaten
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Becher Tomaten-Oliven-Pesto
- 4 Pck. Serranoschinken

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Airfryer

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

Allergene

Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3).

Kann Spuren enthalten von: Sesamsamen, Sojabohnen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1001kcal, Fett 54.3g, Kohlenhydrate 77.8g, Eiweiß 48.0g

1

1. Brot aufbacken

Die **Burrata** aus dem Kühlschrank nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen. Das **Brot** im Airfryer oder Ofen bei 180°C in 4-5Min. goldbraun aufbacken.

2

2. Brot belegen

Die **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Das **Brot** horizontal halbieren. Die **unteren Hälften** mit dem **Pesto** bestreichen und mit den **Tomaten** und **Zwiebeln** belegen. Mit je 1EL Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Die **oberen Hälften** mit 4EL Mayonnaise bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen.

3

3. Sandwiches fertigstellen

Das **Brot** weitere 4-5Min. backen, bis es schön knusprig ist. Den **Schinken** auf den **Zwiebeln** verteilen, dann die **Burrata** halbieren und auf dem **Schinken** anrichten, dabei etwas verteilen. Das **Sandwich** schließen, quer halbieren und servieren.



4. Jetzt bewerten!

Dein Feedback ist wichtig, denn es hilft uns, unsere Rezepte und unser Angebot zu verbessern und mehr von dem zu liefern, was du liebst. Also sei nicht schüchtern – bewerte jedes Rezept, das du aus unserem Menü ausprobiert hast!



5. Hat es dir geschmeckt?

Großzügigkeit ist eine tolle Sache und gutes Essen will geteilt werden! Schicke deinen Freunden ein köstliches Geschenk und lade sie über deinen Account zu Marley Spoon ein – sie erhalten dann ein besonderes Willkommensangebot und du bekommst von uns eine kleine Belohnung, wenn sich deine Freunde über deine Einladung anmelden!



6. Ein Extra gefällt?

Kennst du schon die köstlichen Leckereien aus unserem Markt? Dort findest du kaltgepresste Säfte, feine Snacks oder **bunte Obstmischungen** für selbstgemachte Smoothies und mehr. So machst du deine nächste Mahlzeit zu etwas ganz Besonderem!

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**