MARLEY SPOON



RSItalienischesTofusandwich mit Kirschtomaten

mit selbst gemachtem Pesto und Beilagensalat

30-40min 2 Portionen

Das Sandwich ist eines der flexibelsten Gerichte überhaupt: Man kann es so vielfältig belegen, wie man Lust hat, und es schmeckt zu Hause genauso gut wie unterwegs. Bei dieser Variante trifft marinierter Tofu auf fruchtige Kirschtomaten aus dem Ofen und ein selbst gemachtes Pistazienpesto. Als harmonische Beilage servierst du dazu einen knackigen Salat mit Röstzwiebeln und frischem Basilikum. Mmmh!

Was du von uns bekommst

- 50g Cashewkerne, geröstet & gesalzen [2,5]
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Pck. italienische Gewürzmischung [1]
- 2 Pck. Bio-Tofu [3]
- 250g Kirschtomaten
- 1 unbehandelte Zitrone
- 20g Basilikum
- 15g Pistazienkerne [5]
- 1 Pck. Romanasalat
- 1 Pck. Röstzwiebeln [1]
- 2 Pck. Bazlama-Pfannenbrot [1]

Was du zu Hause benötigst

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

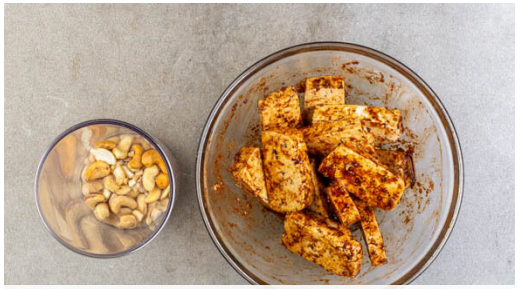
Küchenutensilien

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

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

Kochtipp
Um Kirschtomaten schnell zu halbieren, lege sie zwischen zwei Kunststoffdeckel oder kleine, flache Teller mit Rand und schneide sie mit einem langen Messer mit Wellenschliff horizontal durch.

Allergene
Enthält: **Gluten** (1), **Erdnüsse** (2), **Sojabohnen** (3), **Schwefeldioxid und**



1. Tofu marinieren

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Cashews** in einem hohen Gefäß in 30ml heißem Wasser einweichen. Den **Knoblauch** schälen. **1 Knoblauchzehe** fein reiben und mit der **½ der Gewürzmischung**, 2EL Olivenöl, 2EL Balsamicoessig, 1EL Wasser und je ¼TL Zucker, Salz und Pfeffer verrühren. Den **Tofu** trocken tupfen, in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden und untermengen.



2. Tofu & Tomaten backen

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



3. Cashewcreme zubereiten

Inzwischen die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. **1EL Zitronensaft** mit ½EL Olivenöl, **½ Knoblauchzehe** und 1 kräftigen Prise Salz zu den **Cashews** geben und alles möglichst glatt und cremig pürieren. Dabei nach Bedarf etwas mehr Wasser hinzufügen. Die **Cashewcreme** in eine Schüssel umfüllen und das Püriergefäß und den Stabmixer reinigen.



4. Pesto zubereiten

Einige Basilikumblätter abzupfen und für die **Garnitur** aufbewahren. Das **übrige Basilikum samt Stängeln** mit dem **restlichen Knoblauch**, den **Pistazien**, der **½ der Zitronenschale**, **1EL Zitronensaft**, 1½EL Olivenöl, 1EL Wasser und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer zu einem cremigen **Pesto** pürieren. Je nach gewünschter Konsistenz ggf. etwas mehr Wasser zugeben.



5. Salat zubereiten

Den **Salat** in mundgerechte Stücke schneiden, dabei den Strunk entfernen. Für das **Dressing** 1½EL Olivenöl, 1EL Balsamicoessig, ¼TL Senf, ½TL Zucker, 1 kräftige Prise Salz und **1 kräftige Prise Gewürzmischung** gründlich verrühren und den **Salat** untermengen. Ggf. mit Salz und Pfeffer nachwürzen, dann mit der **½ der Röstzwiebeln** und den aufbewahrten **Basilikumblättern** garnieren.



6. Sandwich belegen

Die **Brote** horizontal halbieren, die **Hälften** auf ein zweites Backblech geben und 2–3Min. im Ofen knusprig aufbacken. Die **unteren Brothälften** mit der **Cashewcreme** bestreichen, dann mit dem **Tofu** und den **Kirschtomaten** belegen und mit dem **Pesto** beträufeln. Die **oberen Brothälften** auflegen und die **Sandwiches** 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**