MARLEY SPOON



RSItalienischesTofusandwich mit Kirschtomaten

mit selbst gemachtem Pesto und Beilagensalat

30-40min 4 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

- 100g Cashewkerne, geröstet & gesalzen [2,5]
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Pck. italienische Gewürzmischung [1]
- 4 Pck. Bio-Tofu [3]
- 500g Kirschtomaten
- 1 unbehandelte Zitrone
- 40g Basilikum
- 30g Pistazienkerne [5]
- 2 Pck. Romanasalat
- 1 Pck. Röstzwiebeln [1]
- 4 Pck. Bazlama-Pfannenbrot [1]

Was du zu Hause benötigst

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

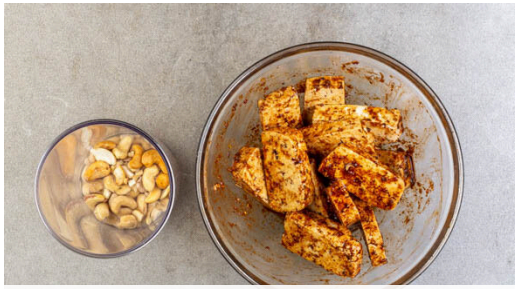
Küchenutensilien

- 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 60ml heißem Wasser einweichen. Den **Knoblauch** schälen. **2 Knoblauchzehen** fein reiben und mit **¾ der Gewürzmischung**, 4EL Olivenöl, 4EL Balsamicoessig, 2EL Wasser und je ½TL 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 1EL Olivenöl, 1EL Balsamicoessig sowie je 1 kräftigen 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. **2EL Zitronensaft** mit 1EL Olivenöl, **1 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 **Zitronenschale**, **2EL Zitronensaft**, 3EL Olivenöl, 2EL Wasser und je ½TL 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** 3EL Olivenöl, 2EL Balsamicoessig, ½TL Senf, 1TL Zucker, ½TL Salz und die **restliche Gewürzmischung** gründlich verrühren und den **Salat** untermengen. Ggf. mit Salz und Pfeffer nachwürzen, dann mit den **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**