MARLEY SPOON



Sandwich mit Zitronen-Ricotta und Haselnuss

mit gebackenem Gemüse und Rucolasalat

ca. 35min 2 Portionen

Süß, spritzig, cremig, knusprig – ein Sandwich voller Kontraste. Der milde, leicht süßliche Käse bekommt durch Zitronensaft und abgeriebene Schale eine lebendige Frische. Die Karotten werden mit Honig im Ofen geröstet und die Haselnüsse mit Zitronenthymian und Knoblauch verfeinert. Dazu gibt es einen frischen Rucolasalat mit Zwiebeln. Ob als entspannter Mittagsteller oder schnelles Abendessen: Genuss ist garantiert!

Was du von uns bekommst

- 2 Karotten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Zitronenthymian
- 1 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 1 Pck. Chiliflocken
- 25g blanchierte Haselnusskerne [4]
- 50g Rucola
- 2 Baguettebrötchen [1]
- 1 unbehandelte Zitrone
- 250g Ricotta [2]

Was du zu Hause benötigst

- 1½EL Honig
- 1TL Butter [2]
- ¼TL körniger Senf [3]
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- kleine Pfanne
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Schneebesen

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

Kochtipp
Wer mehr Belag und weniger Brot im Sandwich möchte, kann vor dem Belegen etwas von der weichen Krume aus dem Brötchen herauszupfen.



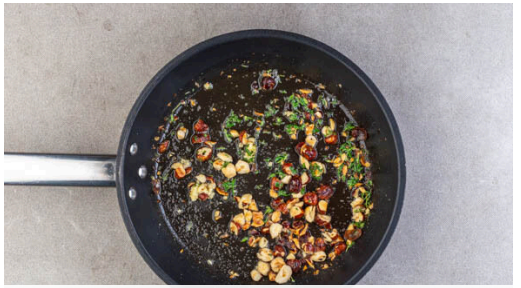
1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Karotten** ggf. schälen und längs halbieren oder vierteln. Die **Karottenstifte** schräg halbieren. Die **Zwiebel** schälen und vierteln. **¼ der Zwiebel** für den **Salat** aufbewahren, die **restliche Zwiebel** in ca. 1cm breite Spalten schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein reiben oder durch eine Knoblauchpresse drücken.



2. Gemüse rösten

Die **½ des Knoblauchs**, die **Zwiebelspalten**, die **Karotten** und **¼ des Thymians** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl, dem **Paprikapulver** und je ¼TL Salz und Pfeffer vermengen. Im Ofen 13–15Min. rösten, bis das **Gemüse** weich und leicht gebräunt ist. Währenddessen 1½EL Honig mit 1TL Essig, **½TL Chiliflocken** und ¼TL Salz verrühren und beiseitestellen.



3. Haselnüsse rösten

Ca. **1TL Thymianblätter** von den Stängeln streifen. Die **Haselnüsse** grob hacken und in einer kleinen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze in 2–3Min. goldbraun anrösten. 1TL Butter in die Pfanne geben und schmelzen lassen, dann den Herd ausschalten. Die **Thymianblätter** und den **restlichen Knoblauch** unterrühren und mit Salz abschmecken.



4. Salat zubereiten

Das **übrige Zwiebelviertel** in feine Streifen schneiden. ½EL Olivenöl, ½EL Essig, ¼TL körnigen Senf sowie je ¼TL Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren und mit den **Zwiebeln** vermengen. Den **Rucola** in die Schüssel geben, aber erst kurz vor dem Servieren mit dem **Dressing** vermengen.



5. Gemüse verfeinern

Den **Thymian** vom Backblech entfernen. Das **Gemüse** mit dem **Chili-Honig** vermengen und weitere 5Min. rösten, bis es leicht klebrig und karamellisiert ist. Die **Brötchen** auf dem Ofenrost in ca. 4Min. goldbraun und knusprig aufbacken. Die **Brötchen** längs aufschneiden. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen.



6. Ricotta aufschlagen

Den **Ricotta** mit der **Zitronenschale**, **1TL Zitronensaft** und 1 Prise Salz mit einem Schneebesen cremig und luftig aufschlagen, dabei ggf. 1–2TL Wasser zugeben. Das **Gemüse** mit etwas **Zitronensaft** beträufeln. Die **Brötchen** mit dem **Ricotta** bestreichen und mit dem **Gemüse**, etwas **Salat** und den **Haselnüssen** belegen. Den **übrigen Salat** dazu 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**