MARLEY SPOON



Sandwich mit Zitronen-Ricotta und Haselnuss

mit gebackenem Gemüse und Rucolasalat

ca. 35min 4 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

- 4 Karotten
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 10g Zitronenthymian
- 2 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 1 Pck. Chiliflocken
- 50g blanchierte Haselnusskerne [4]
- 100g Rucola
- 4 Baguettebrötchen [1]
- 1 unbehandelte Zitrone
- 500g Ricotta [2]

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Honig
- 2TL Butter [2]
- ½TL 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.



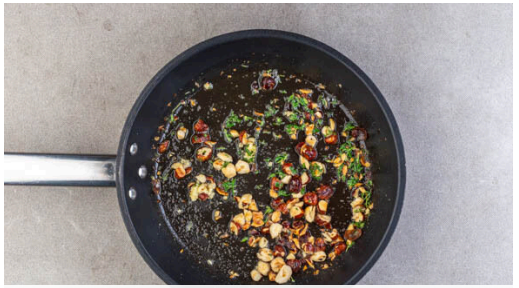
1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Karotten** ggf. schälen und längs halbieren oder vierteln. Die **Karottenstifte** schräg halbieren. Die **Zwiebeln** schälen und halbieren. **1 Zwiebelhälfte** für den **Salat** aufbewahren, die **restlichen Zwiebeln** 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 4EL Olivenöl, dem **Paprikapulver** und je ½TL Salz und Pfeffer vermengen. Im Ofen 13–15Min. rösten, bis das **Gemüse** weich und leicht gebräunt ist. Währenddessen 3EL Honig mit ½EL Essig, **1TL Chiliflocken** und ½TL Salz verrühren und beiseitestellen.



3. Haselnüsse rösten

Ca. **½EL 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

Die **übrige Zwiebelhälfte** in feine Streifen schneiden. 1EL Olivenöl, 1EL Essig, ½TL körnigen Senf sowie je ½TL 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**, **2TL Zitronensaft** und 1 Prise Salz mit einem Schneebesen cremig und luftig aufschlagen, dabei ggf. 3–4TL 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**