



Vegetarisches Schnitzelsandwich

mit gebackener Aubergine und Kartoffeln



ca. 40min



2 Personen

Sandwiches? Ja, aber gerne doch! Schnitzel? Immer, aber bitte vegetarisch! Geschmolzener Mozzarella? Luftsprünge vorprogrammiert! Das Gericht des Tages hat es geschmacklich richtig in sich, und wir garantieren glückliche Gesichter und zufriedensatte Bäuche! Als Beilage zu den üppig gefüllten Sandwiches gibt es übrigens Kartoffelwedges und Aubergine aus dem Ofen, die super zu unserer fruchtigen Tomatensauce passen. Yippie!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung festkochende Kartoffeln
- 1 Aubergine
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 2 Ciabattabrötchen ^{1,6,7}
- 1 Mozzarella ⁷
- 1 Tomate
- 10g Basilikum
- 2 Bohnenschnitzel ^{1,3}

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise ³
- 2EL Butter ⁷
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- Backblech und Backpapier
- kleiner Topf
- mittelgroße Pfanne

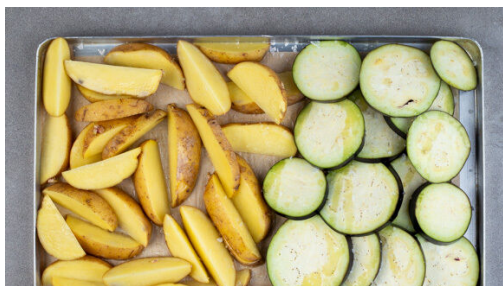
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

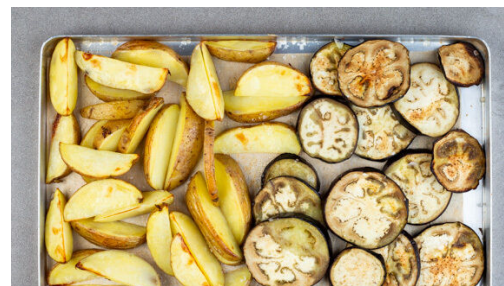
Nährwertangaben pro Portion

Energie 1009kcal, Fett 56.1g, Kohlenhydrate 90.5g, Eiweiß 36.4g



1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** längs halbieren und in ca. 2cm dicke Spalten schneiden. Die **Aubergine** in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Die **Auberginen** und die **Kartoffelspalten** mit 1EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz vermengen. Getrennt auf je einer Seite eines mit Backpapier ausgelegten Backblechs verteilen.



2. Gemüse rösten

Die **Kartoffeln** und die **Auberginen** 25-30Min. im Ofen rösten, bis sie goldbraun und gar sind. Nach der Hälfte der Zeit einmal wenden.



3. Sauce zubereiten

Die **1/2 der gehackten Tomaten** mit 2EL Butter, je 1 kräftigen Prise Salz und Zucker sowie 1 Prise Pfeffer in einem kleinen Topf zum Kochen bringen und bei niedriger Hitze ca. 15Min. köcheln lassen. Die **restlichen gehackten Tomaten** werden für dieses Rezept nicht benötigt.



4. Zutaten vorbereiten

Die **Brötchen** ca. 6Min. im Ofen aufbacken. Den **Mozzarella** und die **Tomate** in dünne Scheiben schneiden. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und grob schneiden.



5. Bohnenschnitzel garen

Die **Schnitzel** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 2-3Min. goldbraun braten. Die **Schnitzel** gleichmäßig mit dem **Mozzarella** belegen und in einer mittelgroßen Auflaufform 4-5Min. im Ofen backen, bis der **Mozzarella** geschmolzen ist.



6. Belegen und servieren

Die **Brötchen** aufschneiden und nach Geschmack mit den **Schnitzeln**, den **Auberginen** und den **Tomaten** belegen. Mit **1-2EL Sauce** und etwas **Basilikum** verfeinern. Die **restliche Sauce** auf den **übrigen Auberginen** und **Tomaten** verteilen und mit dem **restlichen Basilikum** garnieren. Die **Sandwiches** mit dem **Gemüse**, den **Kartoffeln** und 2EL Mayonnaise servieren.