



Vegetarisches Schnitzelsandwich

mit gebackener Aubergine und Kartoffeln



ca. 40min



3-4 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

- 2 Packungen festkochende Kartoffeln
- 2 Auberginen
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 4 Ciabattabrötchen ^{1,6,7}
- 2 Mozzarella ⁷
- 2 Tomaten
- 20g Basilikum
- 4 Bohnenschnitzel ^{1,3}

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise ³
- 4EL Butter ⁷
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- 2 Backbleche und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne

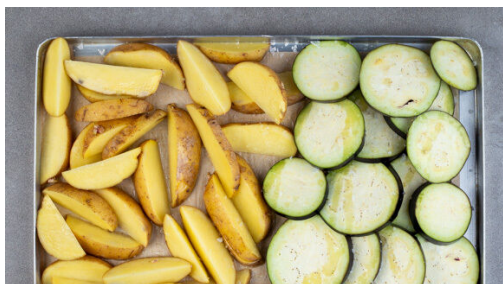
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

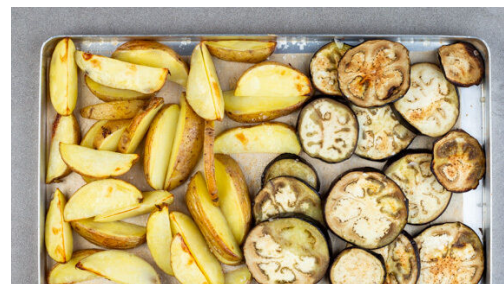
Nährwertangaben pro Portion

Energie 963kcal, Fett 53.1g, Kohlenhydrate 86.6g, Eiweiß 35.1g



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 **Auberginen** in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Die **Auberginen** und die **Kartoffelspalten** mit jeweils 2EL Olivenöl und 1/2TL Salz vermengen und auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen 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 und je nach Ofen ggf. die Position der Bleche tauschen.



3. Sauce zubereiten

Die **gehackten Tomaten** mit 4EL Butter, je 1/2TL Salz und Zucker sowie 1 kräftigen Prise Pfeffer in einem mittelgroßen Topf zum Kochen bringen und bei niedriger Hitze ca. 15Min. köcheln lassen.



4. Zutaten vorbereiten

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



5. Bohnenschnitzel garen

Die **Schnitzel** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 2-3Min. goldbraun braten. Die **Schnitzel** gleichmäßig mit dem **Mozzarella** belegen und in einer großen 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 4EL Mayonnaise servieren.