



# Mediterranes Focaccia-Sandwich,

gefüllt mit Antipasti, Tomatencreme und Mozzarella



## HELLO ROSMARIN

Als Duft mediterraner Gerichte und vielseitiges Heilmittel kennen und lieben wir die dunkelgrünen und matt glänzenden Nadeln des Rosmarins.



Focaccia (Tomate)



Mozzarella (Bocconcino)



Zucchini



rote Spitzpaprika



Balsamico-Creme



Rosmarinweig



getrocknete Tomaten



Knoblauchzehe



Basilikumpaste



Schmand

25 Minuten

Stufe 1

Neuentdeckung

Veggie

leichter Genuss

Zeit sparen

Sandwiches sind zu Recht ein so beliebtes Essen: Sie sind vielseitig, kreativ und von süßlich-mild bis herzhaft-deftig echte Alleskönner! Der Beweis wartet heute auf Dich – mit unserer mediterranen Variante des amerikanischen Klassikers. Während Du die leckere Tomatencreme zubereitest, garen die Antipasti ganz unkompliziert in Deinem Ofen.

Am Ende heißt es bloß noch: Aufschneiden, Stapeln und Zubeißen. Guten Appetit!



# LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Zum Kochen benötigst Du **1 große Schüssel**, **Backpapier**, ein **Backblech**, eine **Gemüsereibe**, eine **Knoblauchpresse**, ein **hohes Rührgefäß** und einen **Pürierstab**.



## 1 GEMÜSE VORBEREITEN

Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.

Enden der **Zucchini** abschneiden und **Zucchini** schräg in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

**Spitzpaprika** halbieren, Strunk und Kerngehäuse entfernen und **Paprikahälften** in 1 cm breite Streifen schneiden.



## 2 GEMÜSE BACKEN

**Zucchinischeiben** und **Paprikastreifen** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen (etwas Platz für die Focaccia lassen). Mit **Olivenöl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen und 10 – 15 Min. backen.



## 3 IN DER ZWISCHENZEIT

**Knoblauch** abziehen und 5 Min. vor Ende der Backzeit auf das **Gemüse** pressen.

**Focaccia** ebenfalls in den letzten 5 Min. mit auf das Backblech geben und mitbacken.



## 4 TOMATENCRÈME ZUBEREITEN

**Getrocknete Tomaten** grob hacken und mit **Schmand** in ein hohes Rührgefäß geben. Mit einem Pürierstab zu einer **Crème** mixen.

★ **TIPP:** Wenn die Tomatencreme zu fest wird, gib etwas Wasser dazu.

**Rosmarinnadeln** fein hacken.

**Mozzarella** in Scheiben schneiden.



## 5 ANTIPASTI ZUBEREITEN

Gebackenes **Gemüse** in eine große Schüssel geben, **Balsamico-Crème** und gehackten **Rosmarin** unterrühren.



## 6 ANRICHTEN

**Focaccia** aufschneiden und mit **Tomatencreme** bestreichen.

Mit **gebackenem Gemüse** und **Mozzarella-scheiben** belegen.

Mit **Basilikumpaste** beträufeln, zusammenklappen und genießen.

# 2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Zucchini <b>BE</b>   <b>ES</b>	1	1	2
rote Spitzpaprika <b>NL</b>   <b>ES</b>	1	2	2
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	1	2
Focaccia (Tomate) <b>1)</b>	2	3	4
getrocknete Tomaten	50 g	75 g	100 g
Schmand <b>5)</b>	150 g	150 g	300 g
Rosmarinweig	½	¾	1
Mozzarella (Bocconcino) <b>5)</b>	125 g	250 g	250 g
Balsamico-Crème <b>1) 11)</b>	12 ml	24 ml	24 ml
Basilikumpaste	15 ml	15 ml	24 ml
Olivenöl*	1 EL	1½ EL	2 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

\* Gut, im Haus zu haben.

Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 500 g)
Brennwert	611 kJ/146 kcal	3046 kJ/728 kcal
Fett	8 g	40 g
- davon ges. Fettsäuren	4 g	22 g
Kohlenhydrate	12 g	61 g
- davon Zucker	3 g	17 g
Eiweiß	5 g	27 g
Ballaststoffe	1 g	4 g
Salz	1 g	3 g

## ALLERGENE

**1)** Weizen **5)** Milch **11)** Schwefeldioxid und Sulfite

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

## URSPRUNGLÄNDER

**BE:** Belgien, **ES:** Spanien, **NL:** Niederlande

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

**DE** +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de  
**AT** +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

# Guten Appetit!