



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



Mozzarella



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 **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*** vermischen 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 BE ES	1	1	2
rote Spitzpaprika NL ES	1	2	2
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Focaccia (Tomate) 1)	2	3	4
getrocknete Tomaten	50 g	75 g	100 g
Schmand 5)	150 g	150 g	300 g
Rosmarinweig	½	¾	1
Mozzarella (Bocconcino) 5)	125 g	250 g	250 g
Balsamico-Crème 1) 11)	15 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!