



## **Focaccia Sandwich**



## It's a match!

Mediterranes Must-have! Die Pesto Peperoncino Gewürz ist ein Allrounder für mediterrane Speisen.







## **Zubereitung**

- Den Backofen auf 220°C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Haut der Zwiebel sowie der Knoblauchzehe abziehen und beides fein hacken. Olivenöl und Pesto Peperoncino mit den Zwiebel- und Knoblauchwürfeln in eine Schüssel geben und miteinander vermengen.
- Zucchini, Paprika und Aubergine waschen. Die Paprika halbieren, aushöhlen und in Scheiben schneiden. Zucchini und Aubergine ebenfalls in Scheiben schneiden. Das geschnittene Gemüse mit der Pesto-Peperoncino-Marinade vermengen und anschließend auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für etwa 10-15 Minuten im Ofen auf mittlerer Schiene backen.
- In der Zwischenzeit die Focaccia Sandwiches aufschneiden und **5**Minuten vor Ende der Backzeit mit in den Ofen legen.

  Anschließen die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden.

  Den Rucola waschen und abtropfen lassen.
- Nun das Gemüse und das Focaccia aus dem Ofen nehmen. Jede Sandwich-Hälfte mit jeweils einem halben Esslöffel Basilikumpesto bestreichen. Das heiße Ofengemüse auf das Focaccia geben, etwas Rucola hinzufügen und anschließend gleichmäßig mit Mozzarella Reibekäse bestreuen.
- Zuletzt die Focaccia-Sandwich-Hälften wieder zusammensetzen und für **1-2 Minuten** in die Restwärme des Ofens geben, bis der Käse geschmolzen ist. Heiß servieren und genießen!

## **Zutaten**

- 4 Focaccia Sandwiches
- 1 Rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Aubergine
- 1 Paprika
- 1 Zucchini
- 2 Tomaten
- 200 g Rucola
- 100 g Mozzarella-Reibekäse
- 2 TL Pesto Peperoncino
- EL Olivenöl
- 4 EL Basilikumpesto
- Salz & Pfeffer

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 30.03.2026.