



MEIN GENUSS



Focaccia Sandwich



It's a match!

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

Vorbereitung
15 min

Niveau
Mittel

Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1** 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.
- 2** 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.
- 3** 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.
- 4** 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.
- 5** 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 21.08.2026.