



## 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. Anschließend 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 23.11.2026.