



Ölz Dinkel-Vollkornbrot mit mediterranem Grillgemüse & Burrata

Mediterranes Sandwich Rezept für 2 Portionen



Zutaten

8 Scheiben Ölz Dinkel Vollkorn Brot
Basilikum Pesto
Grillgemüse (Paprika & Melanzanie)
Kichererbsen
1 Burrata
1 Handvoll Rucola
Minze
Petersilie
Rotkohlsprossen
Salz & Pfeffer
Olivenöl

Backzeit: 30 min

Zubereitungszeit

10 min

1. Kichererbsen marinieren & Ofen vorheizen:
Kichererbsen mit Minze, Rotkohlsprossen, Salz & Pfeffer vermengen. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Gemüse grillen:

Paprika & Melanzani klein schneiden und auf ein Backblech legen. Mit Olivenöl beträufeln und für 30 Minuten backen, bis das Gemüse weich und leicht geröstet ist.

3. Brot belegen:

Zwei Scheiben Ölz Dinkel-Vollkornbrot mit Basilikum-Pesto bestreichen. Mit gegrillter Melanzani, marinierten Kichererbsen, gegrillter Paprika, Burrata & frischem Rucola belegen. Die zweite Scheibe darauflegen und leicht andrücken.

4. Würzen & Servieren:

Das belegte Brot mit etwas Salz & Olivenöl verfeinern. Nach Belieben in eine Form schichten oder direkt servieren.