



Porchetta-Sandwich mit Kräuteröl

Zeit gesamt
25min



Zubereitungszeit
25min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Basilikum, frisch	30 g
Petersilie, frisch	30 g
Öl	5 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Fleischtomaten	2 St.
Baguette	1 St.
Porchetta, geschnitten	300 g
Provoletta, geschnitten	140 g

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, Ofenrost, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. Ofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Für das Kräuteröl Basilikum und Petersilie waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und grob hacken. In einem hohen Gefäß Kräuter mit Öl mixen. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Falls notwendig zum Auflockern weiteres Öl zugeben.

2. Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden. Frisches Baguette längs an-, aber nicht durchschneiden und Brothälften mit reichlich Kräuteröl bestreichen. Tomaten auf den Brotunterseiten verteilen und darauf großzügig und mehrlagig Porchetta schichten. Zuletzt eine Lage Provoletta (Käse) auf den Schweinebraten (Porchetta) geben.

3. Belegte Baguetteteile auf einem Ofenrost im oberen Drittel des Ofens ca. 2–3 Min. goldbraun überbacken, bis der Käse beginnt zu schmelzen.

4. Porchetta-Sandwich mit der Baguetteoberseite deckeln, quer vierteln und sofort servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	397 kcal
Kohlenhydrate	23 g
Eiweiß	24 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	23 g