



Sandwich mit gerösteter Paprika und Oliven

Zeit gesamt
🕒 25min

Zubereitungszeit
🍲 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Paprika, rot	3 St.
Olivenöl	2 EL
Baguette	2 St.
Rucola	500 g
Oliven, grün	50 g
Zitronen	1 St.
Mayonnaise	4 EL
Joghurt, natur	4 EL
Senf	1 TL
Honig	1 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung



Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier, Sieb, Salatschleuder, feine Reibe

1. Ofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerne entfernen. Auf einem Backblech Paprika mit Olivenöl beträufeln und mit der Hautseite nach oben auf oberster Schiene für ca. 10 Min. im Ofen rösten. Nach ca. 8 Min. Baguettes dazulegen und zusammen zu Ende backen.
2. Rucola waschen und trocken schleudern. Oliven abtropfen lassen, in Ringe schneiden. Zitrone waschen, ca. 1 TL Schale abreiben, halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Mayonnaise mit Joghurt, Senf und Honig verrühren und mit Salz, Pfeffer, Zitronenschale und Zitronensaft abschmecken.
3. Baguette und Paprika aus dem Ofen nehmen. Kurz abkühlen lassen und Paprika in Streifen schneiden. Baguette aufschneiden und Hälften jeweils mit Zitronen-Mayonnaise bestreichen. Mit Rucola, Paprika und Oliven belegen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	480 kcal
Kohlenhydrate	59 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	10 g
Fette	22 g