

TIPP: Wer es weniger scharf mag, sollte vorher die Kerne der Jalapeños entfernen.

Jalapeño Pesto Sandwich mit Avocados, Karotten und Sprossen

Für 10 Sandwiches:

.....
10 Rustikale Mini Baguettes,
Art. 2269
5 Karotten
1 Salatgurke
1 Paprika
2 rote Zwiebeln
5 Avocados
Sprossen
5 Tassen Basilikum
1 Tasse Olivenöl
3 Knoblauchzehen
80 g Jalapeños
2 EL Zitronensaft

- ❶ Bei 220 °C für ca. 4-6 Minuten mit Dampf backen.
- ❷ Die Gurke, Paprika, Karotten, Basilikum und die Sprossen waschen. Anschliessend die Gurke sowie die Paprika in dünne Scheiben schneiden und die Karotten mit einem Hobel raspeln. Die Avocados entkernen und das Fruchtfleisch anschliessend in Streifen schneiden. Die Zwiebeln ebenfalls schälen und feine Ringe herstellen.
- ❸ Für das Pesto den Basilikum mit Olivenöl, Knoblauch und den Jalapeños in einen Mixer geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Zitronensaft darüber träufeln.
- ❹ Zum Schluss jeweils die untere Seite der Baguettes mit dem grünem Pesto bestreichen und anschliessend mit Paprika, Gurken, Karottenstiften und Avocados belegen. Mit Sprossen garnieren, Deckel aufsetzen und servieren.