

Herzhafte Arme Ritter mit Paprika-Antipasti

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten Für 2 Personen

1 Zitrone
400 g Kartoffeln (festkochend)
1 g Oregano, gerebelt
125 g Mozzarella
50 g eingelegte rote Paprika
1/2 kleines Weizenbrot (alternativ Ciabatta)
5 g frischer Basilikum
20 g Mandeln
20 g Rucola
100 ml Milch
1 Ei

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen.

- 2 -

Zitrone entsaften. Kartoffeln waschen, schälen und in Spalten (bzw. Wedges schneiden). Anschließend mit 2 EL Olivenöl und etwas Salz und Pfeffer auf einem tiefen Backblech verteilen. Ca. 20 Minuten im Backofen garen. Dann Zitronensaft zugeben und ca. 10 weitere Minuten

backen.

- 3 -

Oregano waschen, trocken schütteln und grob hacken. Mozzarella abgießen und in feine Scheiben schneiden. Paprika grob hacken. Brot in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Rucola waschen und abtropfen lassen.

- 4 -

Basilikumblätter waschen, trocken schütteln und mit 2 EL Olivenöl und Mandeln mit Hilfe eines Pürierstabs oder mit einem Mörser zu einem Pesto verarbeiten. Mit etwas Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.

- 5 -

1 Ei mit 100 ml Milch und etwas Salz und Pfeffer in einem großen flachen Teller verquirlen. Brotscheiben zugeben und warten, bis das Brot die gesamte Flüssigkeit aufgesogen hat (Brot dabei einmal wenden).

- 6 -

Anschließend das Brot vorsichtig mit dem Mandel-Basilikum-Pesto bestreichen und mit Mozzarella, Paprika und Rucola belegen, dann zuklappen.

- 7 -

1 EL Butter in einer großen Pfanne zerlassen. Sandwich in die Pfanne geben und jede Seite ca. 2-4 Minuten anbraten, bis das Brot goldbraun und der Mozzarella zerlaufen ist.

- 8 -

Die Kartoffelspalten mit etwas Oregano bestreuen und zusammen mit den Sandwiches servieren.