

## Zucchini-Sandwich mit Gruyère

VORBEREITEN

25  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Portionen

4 Sandwich Toastscheiben  
5 Esslöffel Olivenöl  
120 g Gruyère  
1 Bund Basilikum  
1 Knoblauchzehe  
1 Teelöffel Paprikapulver  
1 Zucchini  
Salz

### Besonderes Zubehör

Grill oder Grillpfanne  
Stabmixer

Heute wird gegrillt - aber bitte vegetarisch! Da kommt dieses würzige **Zucchini-Sandwich** wie gerufen. Denn Fleisch vermisst hier wirklich niemand! Eingebettet zwischen zwei **knusprigen Toastscheiben** tummeln sich frische **Basilikumcreme**, saftige Zucchini und herzhaft-nussiger **Gruyère**. Schön knusprig wird dein Zucchini-Sandwich auf dem Grill, aber auch in der Grillpfanne.

Und wenn du einfach nicht genug davon bekommen kannst, schmeißt du ab heute jeden Tag den Grill an. Morgen gibt es ein gegrilltes Sandwich

mit Auberginencreme, übermorgen mit Guacamole und übermorgen eins mit Lachs. Deiner Kreativität sind keine Grenzen gesetzt!

- 1 -

Grill vorheizen oder eine Grillpfanne bereitstellen.

- 2 -

Basilikum waschen und Blätter von den Stängeln zupfen. Knoblauchzehe schälen und grob hacken. Beides mit Paprikapulver mit einem Stabmixer zerkleinern. 3 EL Olivenöl hinzufügen und cremig pürieren. Mit Salz würzen und beiseitestellen.

- 3 -

Zucchini waschen und längs in 4 Streifen schneiden. Mit 1 EL Olivenöl einstreichen und ca. 5 Minuten von jeder Seite grillen. Zucchinscheiben der Breite nach halbieren und beiseitestellen.

- 4 -

Gruyère in 8 Scheiben schneiden. Toastscheiben pro Seite ca. 1 Minute auf dem Grill rösten. Eine Toastscheibe mit Basilikumcreme bestreichen und mit Gruyère, Zucchini und 2 weiteren Scheiben Gruyère belegen. Zweite Scheibe Toast daraufsetzen und Ober- sowie Unterseite des Sandwiches mit restlichem Olivenöl einstreichen.

- 5 -

Sandwich pro Seite ca. 4 Minuten grillen, bis es knusprig und der Käse geschmolzen ist.