



Sandwich mit Grillgemüse

Zutaten für 4 Portionen

- » 400 g Gemüse z.B. Zucchini, Möhren und Paprikaschoten gemischt
- » Salz, Pfeffer
- » 2 EL Olivenöl
- » 1 2 Bio-Zitrone
- » 5 EL Mayonaise
- » 3 EL saure Sahne
- » Basilikum
- » 2 Knoblauchzehen
- » 4 Sandwich-Brötchen

Zubereitung

1. Das Gemüse waschen oder schälen. Zucchini quer in Scheiben, Möhren längs in Achtel, Paprika in Streifen schneiden. Salzen, Pfeffern und mit dem Öl in einer Auflaufform mischen.

2. Backofengrill anheizen. Gemüse mit 10 cm Abstand unter den Grill schieben und ca. 8 Minuten rösten.

3. Zitrone heiß abwaschen, Schale in feine Streifen hobeln und den Saft auspressen.

4. Die Mayo mit saurer Sahne und Zitronenschale verrühren. Basilikum hacken, Knoblauch pressen und beides unterrühren. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer nach belieben würzen.

5. Brötchen aufschneiden. Untere Hälfte mit Mayo bestreichen und mit Gemüse belegen. Mit übriger Mayo beträufeln. Zuklappen und warm essen.