

Tramezzini

mit Grillgemüse und
Basilikumpesto



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 1 kleine Aubergine
- 1 Zucchini
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 8 EL Olivenöl
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 8 Scheiben Tramezzino Brot
(alternativ Weißbrot ohne Rinde)

Für das Basilikumpesto:

- 1 Topf Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Parmesan
- 50 g Sonnenblumenkerne
- 80 ml Olivenöl
- ½ TL Salz
- 1 Prise Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Für das Pesto die Basilikumblätter abzupfen, waschen und trocken tupfen. Knoblauch pellen und grob schneiden. Parmesan fein hobeln. Basilikum, Knoblauch, Parmesan und Sonnenblumenkerne in ein hohes Rührgefäß geben. Olivenöl darüber gießen und alles mit dem Pürierstab zu einer homogenen Paste pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Aubergine, Zucchini und Paprika waschen. Aubergine und Zucchini in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Paprikas von Stielen und Kerngehäusen befreien und achteln. Das Gemüse mit Öl einpinseln und mit Salz und Pfeffer würzen. Nacheinander von jeder Seite für 3–5 Minuten in der vorgeheizten Grillpfanne grillen.

3. Tramezzini-Brote mit Basilikumpesto bestreichen, mit dem Grillgemüse belegen und zuklappen.