SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Grilled Paprika Sandwich | Olivenmayo | Ei | Turkish Kebap Seasoning

Zubereitungszeit: 20 min

Kochzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1 h 5 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 2 Portionen

Olivenmayo:

1 Eigelb

1 Teelöffel Senf

150 ml Olivenöl

0.5 Zitrone, Saft

200 g Kalamata-Oliven

Gegrillte Paprika & Knoblauch:

3 Rote Paprika

0.5 Knoblauchknolle, längs halbiert

Etwas Salz

Etwas Tellicherry Pfeffer oder anderer grober Pfeffer

1 Zweig(e) Rosmarin

Etwas Olivenöl

1 Esslöffel Turkish Kebap Seasoning

Sandwich:

2 Sandwichbrote nach Wahl

0.5 Bündel Frischer Basilikum

2 Eier

1 Esslöffel Turkish Kebap Seasoning (Finish)

Gegrillte Paprika & Knoblauch

1. Die halbierte Knoblauchknolle mit etwas Salz würzen, mit Olivenöl beträufeln und mit Tellicherry Pfeffer sowie Rosmarin in Alufolie einwickeln.

2. Die Paprika zusammen mit der Knoblauchknolle auf den Grill legen. Die Paprika rundherum rösten, bis die Haut dunkel wird. Anschließend vom Grill nehmen und beiseitestellen. Die Knoblauchknolle bleibt bei indirekter Hitze auf dem Grill und gart insgesamt etwa 30 Minuten, bis die Knoblauchzehen weich sind.

3. Währenddessen die Eier etwa 8 Minuten hart kochen, abschrecken und anschließend schälen.

4. Die gerösteten Knoblauchzehen aus der Schale drücken und fein schneiden.

5. Die Paprika häuten, grob schneiden und zusammen mit dem Knoblauch, etwas Olivenöl und 1 EL Turkish Kebap Seasoning in einer Schüssel vermengen.

Olivenmayo

1. Eigelb und Senf mit einem Schneebesen verrühren. Das Öl anschließend langsam unter ständigem Rühren einlaufen lassen, bis eine cremige Mayonnaise entsteht.

2. Zitronensaft unterrühren. Die Kalamata-Oliven grob schneiden, zusammen mit der Mayonnaise in ein hohes Gefäß geben und zu einer cremigen Olivenmayo pürieren.

Sandwich

1. Die Sandwichbrote aufschneiden und die Schnittflächen auf dem Grill oder in einer Pfanne goldbraun rösten.

2. Die Brote großzügig mit der Olivenmayo bestreichen. Die Paprikamischung darauf verteilen, frische Basilikumblätter daraufgeben und die Eier in Scheiben darauflegen.

3. Zum Schluss mit Turkish Kebap Seasoning würzen und servieren.