



Grillgemüse-Sandwich mit Süsskartoffelbrot

Schritte: 10

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

	Für das Brot:	150 g	Süßkartoffeln
250 g	Mehl	10 g	Hefe
1 EL	Zucker	1 TL	Salz
	etwas Wasser		Für den Belag:
1 Kugel	Provolone-Käse	100 g	Frischkäse
1 Zehe	Knoblauch	1/4 Bund	Petersilie
1	Aubergine	1	Zucchini
2	Paprika, rot	1 Bund	Spargel, grün
1 Bund	Rucola	2	rote Zwiebeln
	Olivenöl	2 Zweige	Thymian, frisch
	Salz und Pfeffer		Zucker

Zubereitung

Zubereitung

1. Die Süßkartoffeln kochen, pellen, pressen und abkühlen lassen.
2. Hefe in etwas lauwarmem Wasser mit 1 EL Zucker auflösen.
3. Dann zusammen mit dem Kartoffelpüree, Mehl und Salz unter Zugabe von ggf. noch etwas lauwarmem Wasser zu einem geschmeidigen Brotteig kneten. Abgedeckt ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kneten und 4 - 6 Teiglinge daraus formen, flach drücken und nochmals 15 Minuten gehen lassen. Auf der heißen Grillplatte ausbacken.
5. Zucchini und Aubergine in lange Scheiben schneiden, etwas salzen und Wasser ziehen lassen. Danach trocken tupfen und mit etwas Olivenöl anbraten.
6. Paprika in Scheiben schneiden, Spargel längs halbieren und anbraten. Zwiebeln in Ringe schneiden und mit Olivenöl schmoren. Mit Pfeffer, Salz & Zucker würzen.
7. Knoblauch und Petersilie fein hacken und mit dem Frischkäse mischen.
8. Das Brot aufschneiden und damit einstreichen.
9. Den Provolone in Scheiben schneiden und angrillen, anschließen mit frischem Thymian bestreuen.
10. Das warme Brot in der Mitte teilen und abwechselnd mit den Zutaten zu einem Sandwich belegen. Hervorragend passt Tomaten-Aioli dazu.

Für die Aioli einfach 100 g sonnengetrocknete Tomaten, 100 g Mayonnaise, Salz & Pfeffer aus der Mühle mixen und schon hast du den perfekten Begleiter für dein Grillgemüse Sandwich mit Süßkartoffeln. Wir wünschen dir guten Appetit.

