Sandwich mit gegrilltem Gemüse und Walnuss-Aioli

Zubereitungszeit:
ca. 30 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	610 kcal/ 2560 kJ	Fett:	40 g
Eiweiß:	14 g Kohlenhydrate: 50 g	Davon gesättige Fettsäuren:	5 g
Kohlenhydrate:	50 g	ungesättige Fettsäuren:	35 g

Zubereitung:

1. Für die Aioli Walnüsse, Senf, Tahini, Mayonnaise und Zitronensaft in der Küchenmaschine zu einer Paste verarbeiten. In der Paste dürfen ruhig noch Stückchen sein. Beiseite stellen.

2. Für das Sandwich Zucchini, Aubergine, Paprika, Tomaten und Zwiebeln mit zwei Esslöffeln Olivenöl, Salz und Pfeffer vermischen. Das Gemüse grillen, bis es die gewünschte Garstufe erreicht hat. Dafür entweder eine Grillpfanne oder einen Outdoor-Grill verwenden.

3. Das Brot mit dem restlichen Olivenöl bestreichen und leicht auf beiden Seiten grillen. Danach jede Brotscheibe mit Knoblauch einreiben.

4. Einen Esslöffel Aioli auf zwei Brotscheiben geben und ein Viertel des gegrillten Gemüses zwischen die Scheiben legen. Mit den restlichen Brotscheiben ebenso verfahren. Nach Belieben mit Basilikum garnieren.

Zutaten für 4 Portionen :

Für das Gemüsesandwich

- 1 mittlere Zucchini, in 1 cm dicke Scheiben geschnitten
- 1 kleine Aubergine, in 1 cm dicke Scheiben geschnitten
- 1 orangene Paprika, in Streifen geschnitten
- 4 kleine Tomaten, halbiert
- 1 Zwiebel, in 1 cm Scheiben geschnitten
- 4 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 8 Scheiben Sauerteigbrot
- 1 Knoblauchzehe
- Optional: eine Handvoll Basilikumblätter, in lange Streifen geschnitten

Für die Aioli

- 130 g kalifornische Walnüsse, geröstet
- 2 EL Dijon-Senf
- 2 EL Tahini (Sesampaste)
- 2 EL Mayonnaise
- Saft einer Zitrone