

Rezept

Muffuletta Sandwich

Ein Rezept von Muffuletta Sandwich, am 26.04.2024

Zutaten

- | | |
|---------------------------------------|--|
| 1 rote Paprikaschote | 100 g Blumenkohlrischen |
| 1-2 Stangen Sellerie (ca. 75 g) | 1 Möhre (ca. 75 g) |
| 4 Knoblauchzehen | 1/8 l Weißweinessig |
| Salz | 100 g grüne und 30 g schwarze |
| Oliven ohne Stein | 1 EL Kapern |
| 1/2 TL getrockneter Oregano | je 1/2 TL grob gemahlene getrocknete Chilischoten und Fenchelsamen |
| Pfeffer | 6 EL Olivenöl |
| 1 großes Sesam-Fladenbrot | 125 g Mozzarella |
| 100 g Provolone in Scheiben | 100 g Mortadella in Scheiben |
| 75 g Salami in dünnen Scheiben | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 980 kcal

Zubereitung

1. Paprika, Blumenkohl und Sellerie waschen, putzen. Möhre und Knoblauch schälen, alles in kleine Stücke schneiden. Essig mit 1/2 l Wasser und 1 EL Salz aufkochen, die Gemüsestücke darin 1 Min. kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, das Gemüse im Sud 30 Min. abkühlen lassen. In ein Sieb gießen und abtropfen lassen.
2. Grüne und schwarze Oliven in Scheiben schneiden. Mit dem abgetropften Gemüse, Kapern, Oregano, Chilis, Fenchelsamen und Pfeffer mischen, eventuell noch etwas salzen. Das Olivenöl unterheben. Alles mindestens 2 Std. bei Zimmertemperatur ziehen lassen.
3. Zum Servieren das Fladenbrot aufschneiden. Die Hälfte vom Olivensalat (mit etwas Öl) auf der unteren Brothälfte verteilen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden, darauf auslegen, ebenso die Käse- und Wurstscheiben. Restlichen Olivensalat darüber geben. Die obere Brothälfte mit dem restlichen Öl vom Salat beträufeln, auf die untere Brothälfte legen und fest andrücken. Das gefüllte Brot vierteln und servieren.