# Veganes Grilled Sandwich mit Aubergine und Minzpesto

Zeit gesamt 25min

Zubereitungszeit 25min

Schwierigkeit Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|---|---|
| Auberginen | 0.5 St. |
| Salz | |
| Veganer Aufschnitt, Mortadella-Art | 1 St. |
| Olivenöl | 7 EL |
| Pfeffer, schwarz | |
| Bio Limetten | 1 St. |
| Knoblauchzehen | 0.5 St. |
| Minze, frisch | 30 g |
| Roggenbrot | 8 Scheiben |

## Zubereitung

Küchenutensilien

hohes Gefäß, große Pfanne, Backblech mit Backpapier, Küchenkrepp, Pürierstab

1. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Aubergine waschen, Enden abschneiden und längs in dünne Scheiben schneiden. Auf Küchenkrepp legen und salzen. Veganen Mondarella in Scheiben schneiden. Auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und mit 2 EL Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Aubergine trocken tupfen und ebenfalls mit 1 EL Olivenöl beträufelt auf dem Backblech verteilen. Im Ofen zusammen ca. 15 Min. backen.

2. Limette halbieren und Saft auspressen. Knoblauch schälen und grob hacken. Minze waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen.

3. In einem hohen Gefäß Minze mit Knoblauch und 4 EL Olivenöl pürieren. Mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Brotscheiben jeweils mit etwas Minzpesto bestreichen. Die Hälfte der Brotscheiben nach Belieben mit Aubergine und veganem Mondarella belegen, mit restlichen Brotscheiben bedecken. Sandwich leicht festdrücken.

5. In einer Pfanne Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Sandwich in die Pfanne legen und Brot ca. 2 Min. goldbraun rösten. Vorsichtig wenden und erneut ca. 2 Min. rösten. Veganes Grilled Sandwich sofort servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

| | |
|---|---|
| Kaloriengehalt | 542 kcal |
| Kohlenhydrate | 68 g |
| Eiweiß | 14 g |
| Ballaststoffe | 9 g |
| Fette | 24 g |