

EPISODE 38 - THE BARBECUE SAUCE GLAZE SANDWICH

Zutaten:

1 Zucchini
1 Aubergine
1 kleine Zwiebel
1 Paprika
1 Pepperoni
1 Knoblauchzehen
Olivenöl
Salz Pfeffer
Rosmarin
Thymian
The Barbecue Sauce Glaze
1 Ciabatta
Rucola / Salat
Parma Schinken
Parmesan Käse

Methode:

Ofen auf 200° vorheizen.
Alle Gemüse in Scheiben schneiden und auf einen Backblech legen.
Mit Olivenöl beträufeln und mit Salz, Pfeffer, Thymian und Rosmarin bestreuen.
The Barbecue Sauce Glaze drüber geben und alles gut durchmischen.
Im vorgeheizten Ofen circa 20 Minuten backen.
Gelegentlich umrühren.
Aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.
Ciabatta durch schneiden.
Untere Hälfte mit The Barbecue Sauce Glaze bestreichen.
Mit Salatblätter und Parmaschinken belegen.
Die Gemüse oben drüber verteilen und mit gehobelten Parmesan bestreuen.
Noch etwas The Barbecue Sauce Glaze drauf geben.