



# Jalapeño Pesto Sandwich

## mit Avocados, Karotten und Sprossen

Für 10 Sandwiches:

.....  
**10 Rustikale Mini Baguettes,**  
**Art. 2269**  
**5 Karotten**  
**1 Salatgurke**  
**1 Paprika**  
**2 rote Zwiebeln**  
**5 Avocados**  
**Sprossen**  
**5 Tassen Basilikum**  
**1 Tasse Olivenöl**  
**3 Knoblauchzehen**  
**80 g Jalapeños**  
**2 EL Zitronensaft**  
 .....

- ❶ Bei 220 °C für ca. 4-6 Minuten mit Dampf backen.
- ❷ Die Gurke, Paprika, Karotten, Basilikum und die Sprossen waschen. Anschließend die Gurke sowie die Paprika in dünne Scheiben schneiden und die Karotten mit einem Hobel raspeln. Die Avocados entkernen und das Fruchtfleisch anschließend in Streifen schneiden. Die Zwiebeln ebenfalls schälen und feine Ringe herstellen.
- ❸ Für das Pesto den Basilikum mit Olivenöl, Knoblauch und den Jalapeños in einen Mixer geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Zitronensaft darüber träufeln.
- ❹ Zum Schluss jeweils die untere Seite der Baguettes mit dem grünem Pesto bestreichen und anschließend mit Paprika, Gurken, Karottenstiften und Avocados belegen. Mit Sprossen garnieren, Deckel aufsetzen und servieren.