

# Knusperlachs, Pesto und Ofenkürbis Sandwich



## So wird's gemacht

**Für den Ofenkürbis** Den Kürbis halbieren, das Innere entfernen und die Hälften in dünne Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier oder Alufolie ausgelegtes Blech legen. Knoblauchzehen andrücken und neben dem Kürbis verteilen. Puderzucker über den Kürbis streuen, gleiches gilt für Olivenöl, Pfeffer, Salz und Kräuter. Bei 100°C-120°C mindestens 1 Stunde trocknen – über Nacht im geöffneten Ofen weiter trocknen lassen.

**Für das Pesto:** Basilikum und Spinat in ein hohes Gefäß geben und nach Belieben pürieren. Pinienkerne rösten, fein hacken und mit dem Knoblauch hinzugeben und kurz pürieren. Nun den Parmesan fein reiben und unter die Masse geben, gut umrühren. Zum Schluss nach Belieben Olivenöl hinzugeben bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. In sterilisierte Gläser füllen und mit Olivenöl aufgießen oder sofort verwenden.

**Für den Lachs** die Pekannüsse fein hacken. Das Soft Bröd toasten und ebenfalls fein hacken, mit einem Pürierstab zermahlen. Nüsse und Brot gemeinsam mit dem gehackten Basilikum in eine Schüssel geben und mit den Gewürzen vermengen.

1 Ei auf einen Teller geben und gut verquirlen. Auf einen zweiten Teller das Mehl geben. Den Lachs in die gewünschte Größe schneiden, von beiden Seiten in das Mehl tauchen und danach in die Ei-Masse geben. Zum Schluss mit der Peka-Mischung ummanteln. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Lachs von beiden Seiten goldbraun je 1 Minuten anbraten. Lachs in eine gefettete Ofenform geben und etwa 15-20 Minuten (je nach Größe) garen.

**Nun die Sandwiches anfertigen.** Hierfür je eine Scheibe Harry Soft Bröd mit Mozzarella belegen und eine Scheibe ohne Käse auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und etwa 5-10 Minuten bei 180°C Umluft auf mittlerer Schiene rösten. Die unbelegte Scheibe herausnehmen, mit Salat, Lachs, Kürbis sowie Pesto belegen und die Käse-Brot-Scheibe mit dem Käse nach unten auf das Sandwich legen. In der Mitte halbieren und servieren.

## Einkaufsliste:

### Ofenkürbis

1kleinen Hokkaido  
3-4 Knoblauchzehen  
1EL Puderzucker  
1EL Salz  
Pfeffer nach Belieben  
Oregano, Majoran und Basilikum  
nach Belieben  
4-5 EL Olivenöl

### Für Pesto:

80g Spinat  
50g Basilikum  
50g Pinienkerne  
50g Parmesan  
1 Knoblauchzehe  
Olivenöl

### Für den Lachs:

200g Pekannüsse  
1-2 Scheiben Harry Soft Bröd  
6-7 Blätter Basilikum  
1TL schwarzen Pfeffer  
1TL Salz  
600g Lachs  
1 Ei  
50g Mehl  
3EL Olivenöl

### Außerdem:

Harry Soft Bröd  
200g Mozzarella  
Salat nach Belieben