



Sandwiches mit Stracchino, grillierten Zucchini und Salami

Meine Familie liebt es, wenn ich Ihnen spezielle Sandwiches auftrage.

Da lasse ich mich natürlich auch gerne inspirieren, wie mit diesem sommerlichen Sandwiches.

Stracchino musste ich nicht kaufen, da ich es gerade erst noch selber hergestellt habe. Zucchini sind auch Saison, dann also nichts wie los.

Zutaten für 2 Sandwiches

1 – 2 Zucchini (je nach Grösse und Dicke)
1 Baguette-Brot homemade oder gekauft
ca. 50 g [Stracchino-Käse](#)
ca. 50 g Salami, geschnitten
italienisches Kräutergewürz

Zubereitung

Wir fangen gleich mit dem Grillen der Zucchini an. So können diese auskühlen, während dessen wir das Brot streichen.

Die Enden der Zucchini wegschneiden. Unter fließendem Wasser waschen. Mit Hilfe einer

Mandoline dünne Scheiben hobeln. Wer keine Mandoline hat, macht dies von Hand, achtet aber darauf, dass die Scheiben nicht zu dick werden.

Grillpfanne aufheizen und die Zucchini darin grillieren. Darauf achten, dass die Zucchini das typische Grillmuster bekommen. Alle Zucchini grillieren und beiseite stellen.



Baguette-Brot halbieren, die eine Brothälfte mit einer Schicht Stracchino-Käse bestreichen. Die Schicht darf gerne etwas üppig ausfallen. Da der Stracchino-Käse geschmacksneutral ist, darf man ihn gerne mit italienischem Kräutergewürz oder einem anderen Lieblingsgewürz würzen. Grillierte Zucchinischeiben darauf verteilen. Salamischeiben (leicht gefächert) darüber verteilen. Nicht zu flach darüber verteilen, damit das Sandwiches auch nach etwas aussieht. ;-)

Mit der zweiten Baguette-Brot-Hälfte decken und Sandwiches genießen.

