



Gegrilltes Baguette mit Paprika-Sesam-Aufstrich, Chimichurri & Grillgemüse

Zutaten für 4 Personen:

- 4 **B:PURE Mini-Baguettes**
- 2 Zucchini
- 2 gelbe Paprika
- 4-6 Cherrytomaten
- etwas Rosmarin

Zutaten für den Aufstrich:

- 1 Zehe Knoblauch
- 1 rote Paprikaschote
- 80 g Sesam
- 30 g Sonnenblumenkerne
- 2 EL Olivenöl
- ½ TL Kreuzkümmel
- 2 Prisen Meersalz
- 2 Prisen Pfeffer

Zutaten für das Chimichurri:

- 1 Bund glatte Petersilie
- Limettensaft einer Limette
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen

- 1 TL Chilipulver
- 2 Prisen Salz
- 1 Prise schwarzer Pfeffer
- 3 EL Olivenöl
- 2 TL getrockneter Thymian

Zubereitung Aufstrich:

1. Die Knoblauchzehe schälen und in kleine Würfel hacken. Die Paprikaschote waschen und das Kerngehäuse entfernen. Alle Zutaten in einen Mixer geben und pürieren.

Zubereitung Chimichurri:

1. Zunächst die Petersilie, den Knoblauch und die Schalotte in sehr kleine Würfel hacken. Als Nächstes den Saft der Limette dazugeben und das Ganze ordentlich zerdrücken.
2. Jetzt die Masse mit Olivenöl aufgießen und mit Gewürzen abschmecken.

Zubereitung Baguette:

1. Baguette goldbraun auf dem Grill grillen oder nach Packungsanweisung zubereiten.
2. Anschließend das Gemüse waschen und die Paprika vom Kerngehäuse trennen.
3. Nun das Gemüse mit dem Rosmarin für ein paar Minuten angrillen.
4. Sobald das Gemüse fertig ist, die Baguettes mit dem Paprika-Sesam-Aufstrich bestreichen und das Grillgemüse draufgeben.
5. Zu guter Letzt ein paar Kleckse Chimichurri hinzugeben und genießen.

Guten Appetit!