

RÖSTBROTE MIT RINDERSAFTSCHINKEN



RÖSTBROTE MIT RINDERSAFTSCHINKEN

ZUTATEN

Für 4 Personen:

400 g Rindersaftschinken
(am Stück oder vorgeschnitten)
1 Bauernbrot
8 Scheiben Emmentaler Käse
1 TL Schnittlauch
1 TL Olivenöl
8 eingelegte, saure Gürkchen

Für den Krautsalat

400 g Weißkohl
1 Zwiebel
2 Möhren
1 Zitrone
1 TL Zucker
2 TL Essig
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Vorbereitungszeit: ca. 15 Minuten

Garzeit: ca. 2 Minuten von beiden Seiten

Krautsalat:

1. Weißkohl und Möhren in Streifen schneiden, die Zwiebel und den Knoblauch würfeln.
2. Die Zutaten in eine Schüssel geben.
3. Den Saft einer frisch ausgepressten Zitrone und 2 TL Essig dazugeben.
4. Alles gründlich vermengen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Den Krautsalat ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Röstbrote:

1. Brot in Scheiben schneiden, ganz leicht mit Öl beträufeln und rösten.
2. Anschließend die Brotscheiben mit dem Rindersaftschinken und den Käsescheiben belegen und rösten, bis der Käse zerläuft.
3. Den frischen Krautsalat über den Käse schichten und mit einer weiteren gerösteten Brotscheibe zuklappen.
4. Holzpicker mit Gürkchen garnieren und die Brothälften damit fixieren.
5. Anschließend aufschneiden und servieren.

Dazu passt ein gut gekühltes Grevensteiner Landbier.

Guten Appetit!



Weitere Rezeptideen finden Sie unter: