



## DIE KÄSEMACHER Club Sandwich



### **Zutaten für 2 Portionen**

1 Tasse Ziegenkäsetaler im Speckmantel

1 Tasse Pomodori Secchi

1 Tasse Paprika gegrillt

6 Scheiben Sandwichtoast

2 gekochte Eier (in Scheiben geschnitten)

3 Blätter fester, grüner Salat (geschnitten)

50g Mayonnaise

1 TL Senf

Salz

Pfeffer



## Zubereitung

Ziegenkäsetaler im Speckmantel in einer Pfanne ohne Öl knusprig anbraten. In der Zwischenzeit Pomodori Secchi und Paprika gegrillt vom Ölt trennen und mit einer Küchenrolle abtupfen. Die Mayonnaise mit Senf verrühren und nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen. Im Anschluss den klein geschnittenen Salat zur Mayonnaise geben.

Nun die 6 Toastscheiben rösten und alle Zutaten fürs Belegen bereitstellen.

4 Toastscheiben bereit legen und mit Salat-Mayonnaise-Senf Gemisch bestreichen. Dann 2 Scheiben davon mit Ziegenkäsetaler im Speckmantel belegen. Die 2 übrigen, mit Salat-Mayonnaise Gemisch bestrichenen, Toastscheiben auf jene mit den Ziegenkäsetalern legen. Diese wiederum mit Pomodori Secchi, Paprika gegrillt und den Eiern belegen.

Nun die 2 letzten Toastscheiben als „Deckel“ aufsetzen und mit Spießchen feststecken.

Zu guter Letzt diagonal durchschneiden!

**Zubereitungszeit:** 25 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

Guten Appetit 😊