

Club-Sandwich

Matjes, knuspriger Bacon und leicht säuerliche Apfelschnitze verleihen diesem dick belegten Club Sandwich einen ganz besonderen Geschmack. Klingt ungewöhnlich? Überzeugt aber allemal – besonders die hungrigen Kerle auf Vatertagstour!

🕒 etwa 20 Min. || Einfach



Bild: BVEO / Ariane Bille

Zubereitung

Kirschtomaten, Radieschen, Apfel und Salat waschen und abtropfen lassen. Tomaten und Radieschen putzen und in Scheiben schneiden. Apfel vierteln, entkernen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Zwiebel häuten und halbieren. 1 Hälfte würfeln, die andere in Ringe schneiden.

Zitrone pressen und zusammen mit dem Avocadofleisch mit einer Gabel auf einem Teller zermanschen. Saure Sahne unterrühren, gehackte Zwiebel, süßen Senf und Honig dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bacon in einer beschichteten Pfanne ohne Fett von beiden Seiten knusprig braten. Währenddessen Toastbrot goldbraun tosten und 4 Scheiben mit der Avocadocreme bestreichen.

Matjesfilets halbieren und auf die Avocadocreme geben. Dann mit Tomaten, Radieschen, Äpfeln, Salat, Zwiebelringen, Kresse und Bacon belegen. Jeweils 2 belegte Toasts aufeinander türmen, mit einem unbelegten Toast abschließen und sofort genießen.

Zutaten für 2 Pers.:

- 8 Kirschtomaten
- 8 Radieschen
- ½ saurer Apfel
- 1 Romanasalatherz
- 1 rote Zwiebel
- ½ Zitrone
- ½ Avocado
- 150 g saure Sahne
- 1 TL süßer Senf
- ½ TL Honig
- Meersalz und Pfeffer
- 4 Scheiben Bacon
- 6 Scheiben Dinkel-Toastbrot
- 4 Matjesfilets
- ½ Beet Rettich-Kresse

Club-Sandwich



© BVEO / All die Zutaten für das Club-Sandwich



© BVEO / Sandwich belegen



© BVEO / Avocadocreme-Zubereitung



© BVEO / Sandwich belegen



© BVEO / Kirschtomaten



© BVEO / Das Club-Sandwich ist fertig!

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVEO“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse
c/o Pretzlaw Communications
Neue Schönhauser Straße 20
10178 Berlin

Tel.: 030 – 28 49 78 - 0
presse@deutsches-obst-und-gemuese.de
www.deutsches-obst-und-gemuese.de