

# Schwienkuhlener Pastrami-Sandwich

## Zutaten für 3-4 Personen

- 8 Scheiben Pastrami vom Rind
- 1 Baguette
- 2 Scheiben Käse
- etwas Butter
- 1/2 Tomate
- 1/4 Salatkopf
- 1/4 Salatgurke
- 1/2 Wurzel
- 1/2 Rote Zwiebel
- 1 Gewürzgurke
- 3 TL Senf
- 1 TL Ketchup
- 1 TL Majo
- Salz, Pfeffer, Chilipulver (nach Geschmack)
- Wahlweise ein Spiegelei und/oder Krautsalat als Topping



## Zubereitung

- 1 -

Salat waschen und in Streifen schneiden. Wurzel und Gurke waschen und klein raspeln, Zwiebel in kleine Würfel schneiden, Tomate und Gewürzgurke in Scheiben schneiden.

- 2 -

Ketchup, Majo und 2 TL Senf vermengen, kleingeschnittene Zwiebeln mit Salz, Pfeffer und Chilipulver nach Geschmack verfeinern und fertig ist eine leckere Sauce die auch zu Burgern toll passt. Alles kurz zur Seite stellen.

- 3 -

Geraspeltes Gemüse zum Kopfsalat geben und vermengen.

Baguette portionieren und der Länge nach halbieren. Leicht bebuttern und in der Pfanne antoasten. Nach ein paar Minuten „die Brotdeckel“ mit Käse Käse belegen und leicht überbacken lassen.

- 4 -

Untere Brotseiten mit restlichem Senf bestreichen, Salatmix drauf geben und mit Pastrami belegen. Es folgen die Tomaten- und Gewürzegurkenscheiben. Die Sauce dazugeben und wahlweise mit Spiegeleis und/ oder Krautsalat toppen. Nun den überbackenen Brotdeckel noch drauf und fertig ist das »Schwienkuhlener Pastrami-Sandwich«.