

Sandwiches mit Pulled Turkey



Zutaten für 4 Stück á 15 cm:

2 Baguette
200 g Pulled Turkey
8 EL von der zugehörigen Sauce
100 g Bergkäse zum Reiben
8-12 TL BBQ-Sauce
1/4 Eissalat in Streifen
1/3 einer grüne Paprika
1/2 Fleischtomate
1-2 Essiggurken
12 schwarze Oliven ohne Kern
4-6 TL Tomaten-Cayennepfeffer-Sauce (optional)
4-6 TL Honig-Senf-Sauce (optional)

1. Eissalat in feine Streifen schneiden, waschen und in der Salatschleuder trocknen. Paprika putzen und in feine Streifen schneiden. Halbierete Tomaten, Essiggurken und Oliven in Scheiben schneiden.

2. Backofen auf 200° vorheizen.

3. Baguette in 15 cm lange Abschnitte teilen. Halbieren, die untere Hälfte mit je 1-2 TL BBQ-Sauce einstreichen und optional noch mit 2 EL Sauce von dem Pulled Turkey tränken. Mit fein geschnittenem Pulled Turkey belegen und mit geraspelttem Bergkäse

bestreuen. Im Ofen auf einem Rost erwärmen, bis der Käse gut geschmolzen ist.

4. Die Garnitur verteilen, inzwischen auch die oberen Hälften im Backofen kurz erwärmen. Vor dem Zusammenklappen optional noch andere Saucen darauf verteilen.

Hinweise:

Kann man auf diese Art auch mit Pulled Pork machen, oder auch zum Beispiel mit geräucherter Putenbrust.

Man kann auch noch Scheiben von einer Salatgurke oder - wer es sehr scharf mag - Jalapeños verwenden.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Sandwiches, Fleisch, Geflügel, Pute, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 13.08.2017