



Club-Sandwich

Zutaten für zwei Personen:

6 Scheiben Weizentostbrot
amerikanische Art
6 Scheiben geräucherte
Hähnchenbrust, sehr dünn
geschnitten
1-2 Scheiben Bacon
50 g Mayonnaise
Salat (am besten Lollo bianco)
2 Eier
1 Tomate
1/2 EL mittelscharfer Senf
Salz, Pfeffer aus der Mühle

besondere Hilfsmittel:

Eierschneider
Salatschleuder
Partysticks

Zubereitung:

1. Eier kochen, abkühlen lassen und schälen. Mit einem Eierschneider in Scheiben schneiden.
2. Salat waschen und in der Salatschleuder trocknen. Anschließend in nicht zu lange Streifen schneiden. Tomate waschen, trocknen und in Scheiben teilen.
3. Bacon quer in ca. 10-15 mm breite Streifen teilen. In einer beschichteten Pfanne bei milder Hitze ohne zusätzliches Fett ausbraten. Anschließend auf Küchentüchern entfetten.
4. Mayonnaise und Senf verrühren, leicht salzen und pfeffern.
5. Drei Scheiben Toastbrot ergeben ein Club-Sandwich. Dazu die unterste Scheibe mit der Mayonnaise-

Mischung bestreichen und mit Salatstreifen und Tomatenscheiben belegen.

6. Die nächste Scheibe wieder mit Mayonnaise-Mischung bestreichen und mit Eischeiben, geräucherter Hähnchenbrust, Salatstreifen und Baconabschnitten belegen. Nach Geschmack nochmals pfeffern.

7. Mit der dritten Scheibe abschließen. Die Sandwiches diagonal in vier Teile schneiden und mit Partysticks fixieren.

Hinweise:

Ein klassischer Sandwich, auch für ein leichtes Abendessen geeignet, in Verbindung mit einem Salat. Das Bild zeigt eine Variante mit nur zwei Toastscheiben.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, kleine Gerichte, Sandwiches, amerikanisch