

Sandwich Turkey, Ham & Bacon Melt

mit geräucherter Putenbrust, Schinken und Bacon

Zutaten für zwei Personen:

20 cm italienisches Weißbrot (z.B. Puglieser)

geräucherte Putenbrust

gekochter Schinken

Bacon in Streifen

Cheddar-Käse in Scheiben

Tomaten in dünnen Scheiben

Eissalat, klein geschnitten

Essiggurken, sehr dünne Scheiben

Salatgurken, dünne Scheiben

schwarze Oliven, Stückchen ohne Kerne

grüne Paprika, in schmalen Streifen

Karotte, in Julienne (optional)

grüne Jalapenos (optional)

Sauce Chipotle Southwest (scharfe Cocktailsauce):

8 EL Mayonnaise

1 EL Ketchup

1 TL Dijon-Senf

3 Spritzer Tabasco Chipotle

1/2 TL Chiliflocken

1/2 TL Knoblauchpulver

1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung:

1. Zuerst die Chipotle-Sauce anrühren.

2. Das italienische Weißbrot längs wie ein Brötchen halbieren, dabei nicht ganz durchschneiden. Zum Belegen aufklappen. Auf Backpapier platzieren.

3. Mit Prosciutto cotto belegen, eventuell zweilagig. Darauf je eine Lage geräucherte Putenbrust und leicht angebratene Baconstreifen legen sowie eine Lage aus Scheiben vom Cheddar.

4. Backofengrill vorheizen und das belegte Brot offen einige Minuten übergrillen, bis der Käse gut geschmolzen ist.

5. Nach Geschmack jetzt mit Tomatenscheiben, Eissalatstückchen, Essiggurkenscheiben und Salatgurkenscheiben belegen. Stückchen von schwarzen Oliven, Julienne von der Karotte, schmale Streifen aus grüner Paprika und optional auch Jalapenos verteilen.

6. Jetzt einige Esslöffel von der Chipotle-Sauce großzügig darauf verteilen und dann beherzt zusammenklappen.

7. Je nach Appetit halbieren oder dritteln.

Hinweise:

Die Mengen der aufgebrachten Zutaten lassen sich nur schwer genau angeben, hier helfen der individuelle Geschmack und mehrmaliges Ausprobieren.

Auch bei der Gesamtmenge sind die Ansprüche individuell oft sehr unterschiedlich.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, kleine Gerichte, Sandwiches, amerikanisch

(c) 2026 Walter Reithmayer, München