Rezept

Sandwich-Variationen

Ein Rezept von Sandwich-Variationen, am 27.04.2024

Zutaten

100 g	Bacon in dünnen Scheiben
6	Salatblätter
70 g	weiche Butter
100 g	Hähnchen- oder Putenbrustaufschnitt (in dünnen Scheiben)
250 g	Zucchini
1 EL	Olivenöl
	Salz
1 EL	Aceto balsamico
6	Salatblätter
100 g	Sahne-Gorgonzola
9 Scheiben	Sandwich-Toastbrot
3	kleine feste Tomaten
4 EL	Joghurt-Frischkäse
	Salz
	schwarzer Pfeffer
1	kleine rote Zwiebel
1	Knoblauchzehe
	schwarzer Pfeffer
9 Scheiben	Vollkorn-Toastbrot
1	kleine rote Paprikaschote
3 EL	schwarze Olivenpaste (aus dem Glas)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 125 kcal

Zubereitung

1. Für die Hähnchen-Sandwiches nach und nach die Baconscheiben nebeneinander in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze knusprig ausbraten. Die Scheiben auf Küchenpapier legen und abkühlen lassen.

2. Die Toastscheiben toasten. Die Salatblätter waschen und gut trockenschleudern. Die Tomaten waschen und ohne die Stielansätze in dünne Scheiben schneiden, eventuell die Kerne entfernen.

3. 3 Toastscheiben auf einer Seite dünn mit Butter und dann dünn mit Frischkäse bestreichen. Je 1 Salatblatt und darauf Aufschnitt auflegen. Weitere 3 Toastscheiben auf beiden Seiten dünn mit Butter und Frischkäse bestreichen, auf den Aufschnitt legen. Mit Salatblättern, Tomatenscheiben und dem Speck belegen, salzen und pfeffern. Die letzten Toastscheiben dünn mit Butter bestreichen, mit der Butterseite nach unten auf den Speck legen. Leicht zusammendrücken. Jedes Sandwich diagonal durchschneiden, so dass jeweils 2 Dreiecke entstehen. Mit Spießchen zusammenstecken.

4. Für die Zucchini-Sandwiches die Zucchini waschen, putzen und grob raspeln. Die Zwiebel schälen und sehr klein würfeln. Das Olivenöl in einer beschichteten Pfanne leicht erhitzen, die Zwiebelwürfel darin glasig braten. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Zucchini einrühren, alles bei mittlerer Hitze 5 Min. garen, bis die Feuchtigkeit verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen, abkühlen lassen. Anschließend mit dem Aceto balsamico beträufeln.

5. Die Toastscheiben toasten. Die Salatblätter waschen und gut trockenschleudern. Die Paprika waschen und putzen, in feine Streifen schneiden.

---

6. 3 Toastscheiben mit der Hälfte vom Gorgonzola bestreichen. Je 1 Salatblatt darauf legen, Zucchiniraspel darauf verteilen. 3 Toastscheiben auf Ober- und Unterseite mit Olivenpaste bestreichen. Auf die Zucchiniraspel legen. Salat und Paprika darauf schichten. Die letzten Toastscheiben mit dem restlichen Gorgonzola bestreichen und umgedreht auf die geschichteten Zutaten legen. Gut andrücken, diagonal halbieren (oder noch kleiner schneiden) und mit Spießchen feststecken.