

Rezept

Schnelles Chinakohl-Sandwich mit Scamorza

Ein Rezept von Schnelles Chinakohl-Sandwich mit Scamorza, am 19.04.2024

Zutaten

200 g geräucherter Scamorza	Pfeffer
4 EL Salatmayonnaise	1 TL scharfer Senf
1 TL flüssiger Honig	Salz
150 g Chinakohl	1 kleine Möhre
1 Schalotte	4 Stiele Petersilie
4 Roggen-Sandwich-Brötchen	1 EL Sesamsamen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal

Zubereitung

1. Den Scamorza in ½ cm dicke Scheiben schneiden und auf beiden Seiten mit Pfeffer würzen.

2. Mayonnaise, Senf und Honig verrühren, salzen und pfeffern. Den Chinakohl putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Die Möhre schälen und raspeln, die Schalotte schälen und fein würfeln. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden.

3. Sauce und Gemüse mischen. Die Brötchen aufschneiden, die unteren Hälften mit Scamorza belegen, den Salat darauf verteilen und mit Sesam bestreuen. Die oberen Brötchenhälften auflegen.