Rezept

Vollkornbrötchen mit Roastbeef

Ein Rezept von Vollkornbrötchen mit Roastbeef, am 29.04.2024

Zutaten

1	kleine Zwiebel
2 EL	Quark
1 TL	Senf
	Pfeffer
2	Vollkornbrötchen
1	kleine Essiggurke
2 EL	Mayonnaise
	Salz
4 Blätter	Eisbergsalat
12 Scheiben	Roastbeefaufschnitt (ca. 120 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal, 15 g F, 22 g EW, 25 g KH

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Die Gewürzgurke ebenfalls sehr fein würfeln. Quark und Mayonnaise in einer Schüssel verrühren. Zwiebel, Gurke und Senf unterrühren. Die Remouladensauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Die Salatblätter waschen und trocken schütteln. Die Brötchen auf dem Toaster von beiden Seiten knusprig rösten. Dann aufschneiden und die Schnittflächen mit der Remouladensauce bestreichen. Jede Hälfte mit 1 Salatblatt und 3 Scheiben Roastbeef belegen und servieren.