

Rezept

BLC-Sandwich

Ein Rezept von BLC-Sandwich, am 23.04.2024

Zutaten

4 große Salatblätter (von Kopfsalat oder Eisbergsalat)	2 EL Mayonnaise
1 Knoblauchzehe	2 EL stichfester Joghurt
8 Scheiben Sandwich- oder Toastbrot	150 g Frühstücksspeck in dünnen Scheiben (Bacon)
grob gemahlener schwarzer Pfeffer	2 EL Butter
	4 große Scheiben Käse (Chester)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 615 kcal

Zubereitung

1. Die Salatblätter waschen und trockenschleudern. Mayonnaise mit Joghurt verrühren. Knoblauch schälen und dazupressen.

2. Eine große Pfanne mit den Speckscheiben auslegen und bei mittlerer Hitze braten, bis das Fett austritt und die Speckscheiben bräunen, dabei öfter wenden. Aus der Pfanne heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

3. Die Brotscheiben hell toasten, die Hälfte davon mit Butter bestreichen und mit Salatblättern belegen. Die Speckscheiben darauf auslegen und pfeffern. Mit dem Käse belegen. Die restlichen Brotscheiben mit der Knoblauchcreme bestreichen, auflegen und leicht andrücken. Die Sandwiches diagonal halbieren und die Dreiecke halb in Papierservietten wickeln. Sofort servieren.