

Rezept

Brötchen mit Braten

Ein Rezept von Brötchen mit Braten, am 29.06.2026

Zutaten

1 Bund Petersilie	½ Bund Basilikum
3 Frühlingszwiebeln	50 g schwarze Oliven
3 EL Mayonnaise	1 EL Sahne
Salz	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
4 Salatblätter	2 feste Tomaten
4 Sandwichbrötchen	150-200 g gegarter
Braten in dünnen Scheiben	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Kräuter waschen und fein hacken. Von den Frühlingszwiebeln alles Welke und die Wurzelbüschel abschneiden, Zwiebeln waschen und auch fein hacken. Die Oliven vom Stein schneiden und klein würfeln.

2. Mayonnaise mit Sahne verrühren. Die Kräuter, Zwiebeln und Oliven untermischen, salzen und pfeffern. Salat waschen und trocknen. Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden. Brötchen halbieren, mit Salat und Tomaten belegen. Braten drauf verteilen, mit Kräutercreme garnieren und zusammenklappen.