

Rezept

Camembert-Birnen-Sandwich

Ein Rezept von Camembert-Birnen-Sandwich, am 26.04.2024

Zutaten

4 kleine makellose Salatblätter (z. B. Lollo rosso, Radicchio)	4 TL Joghurt-Salatcreme
100 g g fettreduzierter Camembert	1 TL Feigensenf (nach Belieben)
1/2 TL Zitronensaft	1 kleine reife Birne
	4 Scheiben Vollkorn-Sandwichbrot

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

Zubereitung

1. Die Salatblätter waschen und trocken schütteln. Die Joghurt-Salatcreme nach Belieben mit dem Feigensenf glatt rühren. Den Camembert in dünne Scheiben schneiden.

2. Die Birne waschen, abtrocknen und längs halbieren. Stiel und Kerngehäuse entfernen. Die Birnenhälften der Länge nach in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Die Brotscheiben nach Belieben tosten.

3. Alle Brote dünn mit dem Salatcreme-Senf-Mix bestreichen. Die Hälfte der Brote zuerst mit je 1 Salatblatt, dann mit den Camembert- und Birnenscheiben belegen. Mit den übrigen Salatblättern belegen und mit den restlichen Brotscheiben bedecken. Die Brote leicht andrücken und mit einem scharfen Messer diagonal in je zwei Dreiecke schneiden.