

Rezept

Club-Sandwiches mit Birne, Radicchio und Brie

Ein Rezept von Club-Sandwiches mit Birne, Radicchio und Brie, am 25.05.2024

Zutaten

150 g Brie (ersatzweise Cambert; ohne tierisches Lab)	1 kleiner Radicchio (ca. 60 g)
1 kleine Birne	1 EL Zitronensaft
6 Scheiben Vollkorn-Toastbrot	4 EL Crème fraîche
Salz	Pfeffer
4 TL süßer Senf	2 EL Walnusskerne
Außerdem:	
2 Holzstäbchen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 645 kcal, 42 g F, 26 g EW, 39 g KH

Zubereitung

1. Den Brie in dünne Scheiben schneiden, diese halbieren und Zimmertemperatur annehmen lassen. Inzwischen den Radicchio von den äußeren Blättern befreien, längs vierteln und den Strunk herausschneiden. Die Viertel quer in schmale Streifen schneiden, waschen und trocken schleudern.
2. Die Birne waschen, trocken tupfen und halbieren. Stiel und Kerngehäuse entfernen. Die Birnenhälften in dünne Scheiben hobeln oder schneiden und mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.
3. Brotscheiben toasten und mit jeweils ½ EL Crème fraîche bestreichen. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen.
4. 2 Scheiben Toastbrot mit der bestrichenen Seite nach oben auf jeweils einen Servierteller legen. Die Hälfte der Radicchio-Streifen und die Hälfte der Birnenscheiben auf den beiden Broten verteilen. Je 1 TL süßen Senf darauf verstreichen und die Hälfte der Käsescheiben darauf verteilen. Dann je 1 Toast mit der Crème-fraîche-Seite nach unten auf die Briescheiben drücken. Diese Toasts nochmals mit jeweils ½ EL Crème fraîche bestreichen und ebenfalls mit Radicchio, Birnenscheiben, Senf und Käsescheiben belegen bzw. bestreichen. Zuletzt die Walnusskerne in grobe Stücke brechen und über die Käsescheiben streuen. Die beiden restlichen Toastscheiben mit der Crème-fraîche-Seite nach unten darauflegen.
5. Die Club-Sandwiches mit je einem Holzstäbchen fixieren und gleich genießen.