Rezept

Guten-Morgen-Sandwich

Ein Rezept von Guten-Morgen-Sandwich, am 15.06.2025

Zutaten

130 g	Radieschen (geputzt gewogen)
	Salz
75 g	Naturjoghurt
1 EL	Mayonnaise
	Zitronensaft
4	Blätter Bataviasalat
4 Scheiben	Greyerzer
2 EL	weißer Aceto balsamico
	Pfeffer
50 g	Frischkäse
1 TL	mittelscharfer Senf
1	Kästchen Gartenkresse
6	große Scheiben Vollkorntoast

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Die Radieschen waschen und in feine Scheiben schneiden oder hobeln. Mit dem Balsamicoessig marinieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen.

2. Joghurt mit Frischkäse, Mayonnaise und Senf verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Das halbe Beet Kresse abschneiden und vorsichtig unterziehen. Die Salatblätter waschen, putzen und trockenschleudern.

3. Die Toastscheiben im Ofen kurz aufbacken, bis sie ganz leicht knusprig sind. Die Broträndер abschneiden. 4 Scheiben mit der Kressecreme bestreichen und mit je 1 Salatblatt belegen. Dann je 1 Käsescheibe darauflegen und die Radieschen darauf verteilen.

4. Die übrige Kresse abschneiden und auf den vier belegten Brotscheiben verteilen. Je zwei davon übereinander setzen und mit den übrigen, unbelegten Toastscheiben abdecken, so dass Doppeldeckerbrote entstehen. Die Sandwiches diagonal halbieren und servieren.