Rezept

Käsesandwich mit Rettich

Ein Rezept von Käsesandwich mit Rettich, am 27.04.2024

Zutaten

100 g	weißer Rettich
2	Frühlingszwiebeln
60 g	Rotschmierkäse (z.B. Limburger)
	Pfeffer
	Salz
3 TL	Schweineschmalz
4 Scheiben	Bauernbrot (gekauft oder selbst gebacken)
1 TL	flüssiger Honig

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Stullen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 14 g F, 14 g EW, 46 g KH

Zubereitung

1. Den Rettich schälen und auf einem Gemüsehobel in feine Scheiben hobeln. Die Rettichscheiben in eine Schüssel geben, mit 1 TL Salz bestreuen und kräftig verkneten. Bis zum Servieren ziehen lassen.

2. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und quer dritteln. In einer Pfanne 1 TL Schmalz erhitzen und die Frühlingszwiebeln darin von jeder Seite in ca. 2 Min. braun anbraten. Den Käse in Scheiben schneiden.

3. Den Rettich ausdrücken, 2 Brotscheiben mit dem restlichen Schmalz bestreichen. Rettich und Frühlingszwiebeln darauf verteilen, mit Pfeffer übermahlen und die Käsescheiben darauflegen. Die restlichen Brotscheiben mit dem Honig bestreichen und die Stullen damit abdecken und servieren.