

Rezept

Pastrami on Rye – Pastrami-Sandwich

Ein Rezept von Pastrami on Rye – Pastrami-Sandwich, am 14.04.2026

Zutaten

8 Scheiben Roggenbrot

1 EL Zitronensaft

Meersalz

4 Stängel Basilikum

4 TL Dijon-Senf

200 g körniger Frischkäse

1 EL Olivenöl

Pfeffer

200 g Pastrami-Aufschnitt

Zubehör

1 große Pfanne

1 Esslöffel

1 Schneidemesser

1 kleine Schüssel

1 großes Schneidebrett

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**
Ca. 420 kcal, 9 g F, 26 g EW, 57 g KH

Zubereitung

1. Die Pfanne erhitzen. Darin die Brotscheiben von beiden Seiten ca. 1 Min. anrösten. (Alternativ das Brot auf dem Grill rösten oder, wenn die Zeit knapp ist, auch ungeröstet verwenden.)
2. Den Frischkäse mit Zitronensaft und Olivenöl in die Schüssel geben und verrühren. Kräftig mit Meersalz und Pfeffer würzen. Das Basilikum abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Unter den Frischkäse rühren.
3. 4 Brotscheiben mit dem Frischkäse bestreichen und mit dem Pastrami-Aufschnitt belegen. Die übrigen Brotscheiben mit je 1 TL Senf bestreichen und die belegten Brote damit abdecken, leicht an-drücken. Sandwiches vor dem Servieren halbieren.