

Rezept

# Reuben-Croissants

Ein Rezept von Reuben-Croissants, am 17.06.2024

## Zutaten

<b>3 Stängel</b> Dill	<b>3 EL</b> mittelscharfer Senf
<b>2 TL</b> grober Senf	<b>1 1/2 EL</b> flüssiger Honig
<b>2 EL</b> Crème fraîche	Salz
<b>2</b> portugiesische Croissants (ersatzweise 4 dicke Scheiben Briochebrot)	<b>3 EL</b> weiche Butter
<b>100 g</b> Corned Beef (Glas oder Dose)	<b>100 g</b> frisches Sauerkraut (Kühlregal im Supermarkt, Reformhaus oder Bioladen)
	<b>4 Scheiben</b> Emmentaler

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Den Dill abbrausen und trocken tupfen. 2 Stängel fein hacken und mit 2 EL mittelscharfem Senf, dem groben Senf, Honig und Crème fraîche glatt rühren. Den Dip mit Salz würzen.

---

2. Die Croissants waagrecht aufschneiden. Die Schnittflächen dünn mit dem restlichen EL Senf bestreichen, die Außenseiten mit der Butter. Das Sauerkraut zwischen den Händen gut ausdrücken und wieder auflockern. Das Corned Beef in Scheiben schneiden oder grob zerpuffen. Die Unterseiten der Croissants nacheinander mit Corned Beef, Sauerkraut und Käse belegen. Die Deckel daraufsetzen und andrücken.

---

3. Eine Grillpfanne erhitzen. Die Croissants darin von jeder Seite 2-3 Min. grillen, dabei mit einem Topf beschweren und leicht flach drücken. Die Toasts halbieren und mit dem Dip servieren. Den restlichen Dill grob zupfen und darüberstreuen.