

Rezept

Roastbeef Sandwich

Ein Rezept von Roastbeef Sandwich, am 07.06.2023

Zutaten

8 Scheiben Sandwichbrot,	ersatzweise Kastenweißbrot
125 g Sandwichspread	125 g Roastbeefaufschnitt
grob gemahlener schwarzer Pfeffer	1 Orange

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Das Sandwichbrot entrinden. Die Hälfte der Brotscheiben auslegen und mit der Hälfte des Sandwichspreads bestreichen. Roastbeefscheiben halb zusammenklappen und auf den bestrichenen Broten verteilen. Mit grob gemahlenem Pfeffer bestreuen.
2. Die Orange mit einem scharfen Messer schälen, dabei die weiße Haut mit entfernen. Die Fruchtspalten aus den Trennhäuten schneiden, dabei den Saft auffangen. Die Trennhäute fest ausdrücken. Die Orangenfilets auf die Roastbeefscheiben legen.
3. Den aufgefangenen Orangensaft unter den übrigen Sandwichspread mischen, auf die Roastbeefscheiben klecksen. Die unbestrichenen Brotscheiben auflegen und leicht andrücken. Die Sandwiches diagonal halbieren, halb in Papierservietten einwickeln. Zu kräftigem Ceylon-Assam-Tee servieren.