

Rezept

Schnelles Roastbeef-Brötchen mit Limetten-Mayo

Ein Rezept von Schnelles Roastbeef-Brötchen mit Limetten-Mayo, am 11.06.2026

Zutaten

1 Bio-Limette	60 g leichte Salatmayonnaise
1 Knoblauchzehe	Salz
weißer Pfeffer	1 Staud Chicorée
2 Tomaten	2 Mehrkornbrötchen
8 Scheiben 8 dünne Scheiben Roastbeef	1/2 Beet Kresse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Für die Limetten-Mayo die Limette heiß waschen, trocken reiben, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die abgeriebene Schale und 1 EL Saft mit der Mayonnaise verrühren. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.
2. Chicorée zerpflücken, waschen und trocken schleudern. Die Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden, dabei die Stielansätze entfernen.
3. Die Brötchen aufschneiden und jede Hälfte mit Mayonnaise bestreichen, dabei etwas Mayonnaise zurückbehalten. Erst den Chicorée, dann die Tomatenscheiben und je 2 Scheiben Roastbeef auf die Brötchenhälften legen. Je einen Klecks Mayonnaise daraufgeben. Die Kresse vom Beet schneiden und darüberstreuen.