



 15 Minuten

 Einfach

SANDWICH MIT CHORIZO, ROASTBEEF, AIOLI UND TOMATE-BASILIKUM KÄSE

Gut bepackt: Gegrillte Chorizo trifft auf saftiges Roastbeef und würzig-aromatischen Käse. Getoppt mit einer ordentlichen Portion Aioli – mehr braucht es nicht, oder?

 *So wirds gemacht :*

SCHRITT 1

Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen. Chorizowürste darin rundherum bei mittlerer bis starker Hitze ca. 6 Minuten anbraten. Währenddessen Tomaten waschen, putzen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Chorizowürste aus der Pfanne herausnehmen, kurz abkühlen lassen und in Scheiben schneiden. Petersilien- und Basilikumblätter von den Stängeln zupfen.

SCHRITT 2

Für die beiden Stullen jeweils die untere Brotscheibe mit der Hälfte der Aioli bestreichen. Mit Röstzwiebeln bestreuen, danach mit Tomatenscheiben und Basilikum belegen. Mit Tomate-Basilikum Käsescheiben belegen. Mit Basilikum und Petersilie sowie Roastbeef- und Chorizo-Scheiben belegen. Die oberen Brotscheiben jeweils mit der restlichen Aioli bestreichen. Stulle zusammenklappen, mit einem Grillspieß aus Holz fixieren – auftischen.

NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 4565/1089

Fett (g): 73

Kohlenhydrate (g): 45



 Zutaten

2 Portionen

2 EL Sonnenblumenöl

200 g Chorizowürste

100 g Tomaten

1 Stängel glatte Petersilie

2 Stängel Basilikum

4 Scheiben Roggen-Sauerteigbrot

150 g MILRAM frische Aioli

2 EL Röstzwiebeln

6 Scheiben MILRAM Tomate-Basilikum

6 Scheiben Roastbeef

Eiweiß (g): 64