



Aus der Heimat der Frische

 ca. 15 Minuten

 Einfach

„Beef and Berries“ Sandwich mit Roastbeef, Preiselbeeren und Nordlicht

Platz 3 des Easy Cheesy Rezeptwettbewerbs "MILRAM sucht das Super-Sandwich" von Sandy N.

 *So wird's gemacht :*

Schritt 1

Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Champignons darin 3-5 Minuten anbraten. Den Rucola waschen, trocknen und grob hacken.

Schritt 2

Die Brioche Scheiben mit Senf bestreichen. Eine Scheibe mit Roastbeef und Preiselbeeren belegen. Mit zweiter Brioche-Scheibe deckeln und mit Champignons, Rucola und Zwiebelwürfeln belegen.

Schritt 3

Oberste Schicht mit Nordlicht belegen und mit der letzten Brotscheibe abschließen. Das Sandwich im Kontaktgrill (oder vorgeheizten Ofen) knusprig grillen, bis der Käse geschmolzen ist. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen

Nährwerte

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 1584/378

Fett (g): 22

Kohlenhydrate (g): 41

Eiweiß (g): 33



Zutaten

1 Portion

1/4 rote Zwiebel

6-8 braune Champignons

1 TL Olivenöl

1 Handvoll Rucola

3 schmale Scheiben Brioche

2 TL Dijon Senf

1 EL Preiselbeeren aus dem Glas

3 dünne Scheiben Roastbeef

1 Scheibe MILRAM Nordlicht

Salz, Pfeffer