

Pastrami-Sandwich

Gestatten, mein Name ist Pastrami. Ich bin ganz edel.
Knuspriges Brot gefüllt mit zartem Pastrami
und delikater Käsecreme. Zum Anbeissen gut.

Zutaten

Käsecreme

20g Mayonnaise
80g Schmelzkäse (Gala)
1 EL Schnittlauchröllchen
1 TL Senf

Belag

1 Tomate
1 Zwiebel
1 Gewürzgurke
4 Salatblätter
250g Pastrami,
fein geschnitten

4 (Nuss-)Brötchen

Zubereitung

Etwa 20 Minuten

- 1 Für die Käsecreme alle Zutaten glatt rühren.
- 2 Die Tomate, Zwiebel und Gewürzgurke in Scheiben schneiden.
- 3 Die Brötchen aufschneiden, die Unterseiten mit Käsecreme bestreichen. Mit Salat, Tomaten, Zwiebel und Gewürzgurken belegen. Pastrami darauf verteilen und den Deckel aufsetzen.

Tipp

Noch mehr Genuss: Die Zwiebelringe mit 1 Esslöffel Mehl und Paprikapulver vermischen. In einer Pfanne Öl erhitzen und goldbraun anbraten.

Roastbeef ist eine tolle Alternative zu Pastrami.

