



Sandwiches à la Chrüteroski

Zutaten für 4 Personen	12	Scheiben Toastbrot, getoastet
	50 g	Ruccola
	8	Kopfsalatblätter, in Streifen geschnitten
	2 EL	Mayonnaise
	1	kleine Zucchetti, in Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer gewürzt und gegrillt
	4	Cherry-Tomaten, geviertelt
	4	Pouletbrüstchen, gewürzt und gegrillt
	1	Handvoll Lolosalatblätter, Parakresse
	2	Peperoni, gelb und rot, geviertelt, entkernt und gegrillt, mit Salz und Pfeffer gewürzt
	8	Tranchen Frühstücksspeck Oliven, Cherry-Tomaten

Zubereitung

Auf jeden Teller eine Scheibe Toastbrot legen. Ruccola und Kopfsalatstreifen mit Mayonnaise anmachen und auf den Toast verteilen. Zucchettis, geviertelte Tomaten und eine halbe Pouletbrust, in Scheiben geschnitten, auflegen, mit zweiter Toastbrot-Scheibe abdecken. Lolosalatblätter, Parakresse und Peperonistücke darauf verteilen. Die zweite Hälfte der in Streifen geschnittenen Pouletbrust auflegen und mit der dritten Toastbrot-Scheibe abdecken. Speck in erhitzter Bratpfanne kurz anbraten und je zwei Tranchen zusammen mit Oliven und Cherry-Tomaten auf einen Holzspieß stecken, den Holzspieß von oben durch das Club-Sandwich stecken, sodass es nicht voneinander fällt.



Tradition genießen

Backstube/Verkauf: Hinterbergstr. 15, 6330 Cham, Tel. 041 743 24 00, Fax 041 743 24 01, info@beck-nussbaumer.ch, www.beck-nussbaumer.ch