



## Genuss-Rezept

### Sandwich mit Tomaten-Relish und Roast Turkey

#### Zutaten für 2 Portionen

##### **Für das Tomaten-Relish:**

15g	frischer Ingwer
75g	Frühlingszwiebeln
1	Knoblauchzehe
1	grüne Chilischote (entkernt)
500g	gelbe Tomaten (alternativ: rote Tomaten)
1 TI	Koriandersamen
60g	brauner Zucker
50ml	Apfelessig
75ml	Orangensaft
1 Prise	Salz

##### **Für das Sandwich:**

2 Scheiben	Roggenbrot
1	kleine Tomate (rot)
8 Scheiben	GUTFRIED Roast Turkey
2 Blätter	Römervalat
Etwas	Petersilie
Etwas	Dill



#### Zubereitung

1. Ingwer schälen und in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebel, Knoblauch und Tomate ebenfalls in kleine Stücke schneiden.
2. Gemüse bei mittlerer Hitze in eine Pfanne geben und Koriandersamen, braunen Zucker, Apfelessig, Orangensaft und Salz hinzugeben.
3. 20-25 Minuten einkochen, fertiges Tomaten-Relish in eine Schale umfüllen und abkühlen lassen.
4. Roggenbrotscheiben mittig halbieren (optional: kurz in einer Pfanne anrösten). Untere Hälfte mit Tomatenrelish bestreichen und mit roter Tomate, GUTFRIED Roast Turkey und Römervalat belegen.
5. Mit Petersilie und Dill nach Belieben garnieren und Roggenbrotscheibe auflegen.