



Genuss-Rezept

Corned Turkey Sandwich

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Sauerteigbrot (ca. 600g)
- 1 kleine rote Zwiebel
- 3-4 saure Gurken
- 3 EL scharfer Senf
- 2 Scheiben Cheddar-Käse
- 4-5 Scheiben GUTFRIED Corned Turkey
- 250g Frischkäse
- 3 kleine saure Gurken
- 50g eingelegte Chilischoten
- 1 EL Olivenöl



Zubereitung

1. Für den Gurken-Chili-Aufstrich die Gurken und die Chilischoten kleinschneiden und in einem Mixer mit dem Olivenöl zu einer cremigen Masse pürieren.
2. Restliche saure Gurken und Zwiebeln in Streifen schneiden.
3. Den Deckel des Brotlaibes abschneiden und den Laib aushöhlen.
4. Mit scharfem Senf und Gurken-Chili-Aufstrich bestreichen.
5. Mit Cheddar, GUTFRIED Corned Turkey, Gurken und Zwiebeln belegen. Oben mit Frischkäse bestreichen und den zuvor abgeschnittene Brotdeckel wieder aufsetzen.
6. In vier gleichgroße Stücke schneiden und genießen.