

# PASTRAMI SANDWICH

Herzhaft, saftig und voller Geschmack – das Pastrami Sandwich ist nicht ohne Grund ein Liebling unter den Sandwich-Klassikern. In wenigen Minuten zubereitet, ist es die perfekte Wahl für alle, die wenig Zeit haben, aber nicht auf Genuss verzichten möchten.

Die Kombination aus zartem Pastrami, würzigem Senf, knackigem Brot und optional ein paar eingelegten Gurken macht einfach glücklich. Egal ob zum Mittagessen, als Snack oder für Gäste – dieses Sandwich überzeugt durch Einfachheit, Geschmack und echtes Deli-Feeling!



Als Brot kann handelsübliches Brot verwendet werden wie z.B. Baguette, Ciabatta etc. Das Focaccia kann bei uns während der Saison vorbestellt werden (für die Ferienwohnung).

### ZUBEREITUNG:

1. Rucola waschen und trockenschütteln
2. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden, sowie die Essiggurken
3. Für die Soße alle Zutaten zusammenmischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken
4. Für den Salat das Rotkraut fein schneiden oder hobeln, genauso wie die Karotte
5. Die restlichen Zutaten zugeben und vermengen
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken
7. Pastrami schneiden
8. Dann das Sandwich zusammenbauen
9. Brot aufschneiden, mit Soße beschmieren, mit Rucola und Krautsalat belegen, Tomate, Essiggurke, Emmentaler, Käse abflammen, Pastrami drauf
10. Andere Seite des Brotes mit Dijonsenf beschmieren und drauf legen



## Zutaten:

 Für 2 Personen

- > 200 g Pastrami
- > 2 EL Dijonsenf
- > 4 Scheiben Emmentaler
- > 50 g Rucola
- > 2 Stk Tomaten
- > 1 Stk Essiggurke
- > Alternativ Pommes Frites

### Für die Soße:

- > 2 EL Mayonnaise
- > 1 EL Ketchup
- > ½ TL Senf
- > Spritzer Tabasco, Worcestershiresauce und Essiggurkenfond



QR-Code scannen,  
um zum Kochvideo zu gelangen