

SUPER SANDWICH



Zutaten Rezept für 7 kleine Super Sandwiches

150 g Traiteur-Braten (ca. 15 Scheiben)	150 g stückige Tomaten	2 Lauchzwiebeln
20 g Zwiebeln	1 EL Tomatenmark	1 EL Rotweinessig
1 Knoblauchzehe	1 Prise Cayennepfeffer	1 TL Zucker
30 g Katen-Speck	1 unbehandelte Zitrone	300 g Römersalat
2 EL Olivenöl	Salz und Pfeffer	200 g Cottage Cheese
1 TL Zucker	100 g Möhren	300 g Kartoffelstullenbrot
1 EL Rotweinessig		

Zubereitung

01. Für den Ketchup Zwiebeln und Knoblauch schälen, mit dem Speck sehr klein hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Speck, darin 2 Minuten bei mittlerer Hitze andünsten. Zucker, Essig, Tomaten, Tomatenmark und Cayennepfeffer dazugeben. Langsam aufkochen, dann die Hitze reduzieren und ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen. Währenddessen die Zitrone heiß waschen und trocken reiben. 1 TL Zitronenhaut fein abreiben und unter den Ketchup mischen. Abkühlen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann fein pürieren.
02. Möhren schälen und grob reiben. Die Lauchzwiebeln putzen und in feine Stifte schneiden. Beides mit Essig, Zucker und 1 EL Olivenöl gut vermengen, anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.
03. Den Römersalat putzen, in dünne Streifen schneiden, waschen und trocken schleudern.
04. Den Traiteur-Braten in dünne Scheiben schneiden.
05. Das Brot fingerdick schneiden und auf dem Grill bei mittlerer bis starker Hitze von beiden Seiten anrösten.
06. Zum Schluss die untere Scheibe mit Cottage Cheese bestreichen. Anschließend Möhrenslaw, Römersalat und Traiteur-Braten auflegen. Die obere Scheibe mit Barbecue-Ketchup bestreichen und darauf setzen. Fertig!