

TIPP: Anstelle von Pastrami kann man auch Bündnerfleisch verwenden.

Vitalsandwich mit Pastrami und Bergblumenkäse

Für 10 Burger:

.....
10 Bio Vitalsandwiches, Art. 1210
150 g Dijonnaise
100 g Lollo Bianco
250 g Pastrami
150 g Bergblumenkäse, geraspelt
300 g Salatgurke
200 g Frischkäse

- 1 Das Vitalsandwich 20 Minuten antauen lassen und bei 180 °C 3-5 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen.
- 2 Die Salatgurke waschen und in kleine Stifte raspeln. Danach zusammen mit dem Frischkäse zu einer Gurkensalsa vermischen. Den Salat waschen und zerpflücken.
- 3 Das Laugensandwich nun in der Länge halbieren und die untere Hälfte anschließend mit Dijonnaise, Salat, der Gurkensalsa, Pastrami und dem Käse belegen.