

**TIPP:** Probieren Sie das Sandwich doch auch mal mit anderen Flaguelinesorten.



## Flagueline Rustikal mit Kasseler, gebratenen Champignons und Röstzwiebeln

Für 10 Sandwiches:  
.....

**10 Flaguelines Rustikal, Art. 1554**  
**10 Scheiben Kasseler**  
**100 g Senfsauce**  
**100 g Salat-Mayonnaise**  
**200 g Mischsalat**  
**200 g Champignons, in Scheiben**  
**50 g Petersilie, gehackt**  
**50 g Röstzwiebeln**  
 .....

- ❶ Die Flaguelines auftauen lassen, in zwei Hälften teilen und die Schnittflächen kurz auf dem Grill oder in einer Pfanne rösten.
- ❷ Kasseler von beiden Seiten anrösten und aus der Pfanne nehmen. Champignons mit etwas Öl ebenso braten.
- ❸ Senfsauce sowie Mayonnaise zu einer Burgersauce vermengen und auf den Schnittflächen der Flaguelines verstreichen. Dann die Unterseiten mit Mischsalat, Kasseler und Champignons belegen, Röstzwiebeln und Petersilie darüber streuen und die Deckel aufsetzen.