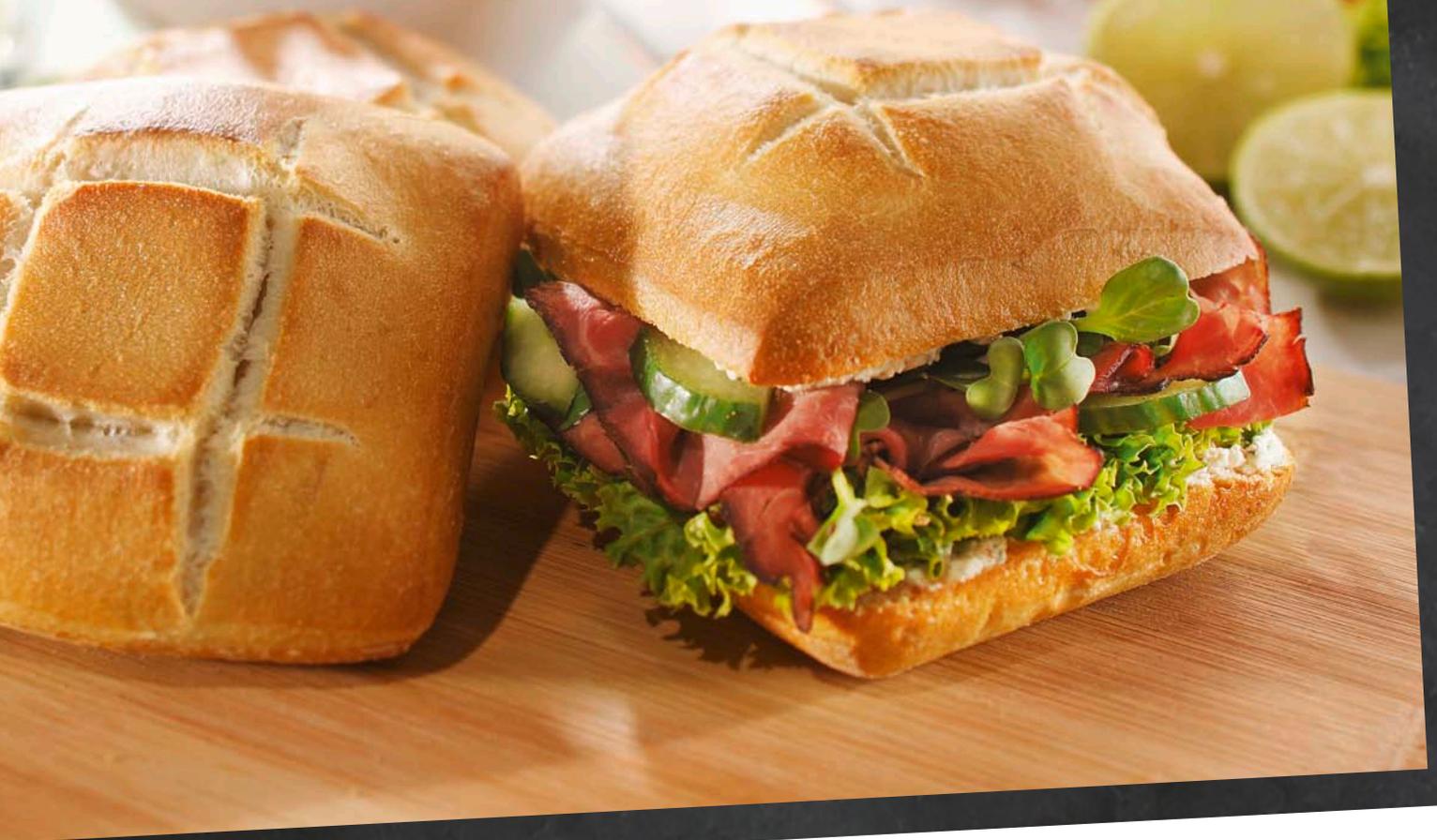


TIPP: Dieses Sandwich kann zusätzlich mit Mayonnaise verfeinert werden.



Natur-Krüstchen mit Schweinefilet, Koriander und Chili

Für 10 Sandwiches:

.....
10 Naturkrüstchen, Art. 973
150 g Frischkäse
80 g Joghurt
10 Blätter Minze, gehackt
30 Blätter Koriander, gehackt
Etwas Salz und Pfeffer
1 EL Limettensaft
1 TL Chili, fein gehackt
350 g Schweinefiletaufschnitt
80 g Gurke, in Scheiben
10 Blätter Lollo Bionda

- ❶ Natur-Krústchen aufbacken, abkühlen lassen und mit einem Sägemesser aufschneiden.
- ❷ Frischkäse, Joghurt, Limettensaft, Chili, Koriander und Minze zu einem Aufstrich vermengen, mit Salz sowie Pfeffer abschmecken und beidseitig auf den Brötchen verstreichen.
- ❸ Die Unterseiten der Brötchen mit Salat, Gurke und Schweinefilet belegen. Zum Schluss die Deckel aufsetzen.