



Sandwich

MIT RÄUCHERLING UND RUCOLAPESTO

WOCHEN-
HIGHLIGHT

ZUBEREITUNG

Vorbereitungsarbeiten:

Vom Rucola die Stiele entfernen, die Blätter waschen und trockenschleudern. Etwas Rucola für das Sandwich zur Seite legen. Die Pinienkerne anrösten und dabei darauf achten, dass diese nicht anbrennen. Den Parmesan fein reiben. Etwas Parmesan am Stück zur Seite legen. Rucola, Pinienkerne, Parmesan, Knoblauchzehe und Gewürze im Küchenmixer kurz zerkleinern. Dann nach und nach Olivenöl zugeben, zwischendurch immer wieder mixen, bis eine cremige, nicht allzu dicke Masse entsteht.

Die Brotscheiben in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anrösten, bis sie schön knusprig sind.

Für 2 Sandwiches

ZUTATEN

4	Scheiben Vollkornbrot
12	Scheiben Räucherling
1	Bund milder Rucola
35 g	Pinienkerne
50 g	frischer Parmesan
1/2	Knoblauchzehe
	Olivenöl extra vergine
	Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Chili
1 Prise	Zucker

Anrichten:

Die Unterseite des Sandwichs mit Olivenöl einstreichen. Etwas Rucola auf die untere Brotscheibe und darauf 6 Scheiben Räucherling legen. Diese dann mit Rucolapesto dünn bestreichen und Parmesan darauf hobeln und das Ganze mit der zweiten Scheibe geröstetem Brot bedecken.

Guten Appetit!

Tipp:

Das Pesto kann prima vorbereitet werden: Es hält sich im Kühlschrank in einem Schraubglas mit Olivenöl bedeckt ca. 4 Tage.