



Sandwich-Trio



Leicht



30 min



3 Personen

Zutaten

Für ein Thunfisch-Sandwich:

- 200 g Thunfischfilet in Sushiqualität, aufgetaut
- 5 EL Stonewall Kitchen „Garlic-Teriyaki-Sauce“
- 80 g Rotkohl
- 1 Avocado
- 2 Scheiben dunkles Körnerbrot
- 1 EL Stonewall „Roasted Garlic Aioli“
Art.-Nr. 29982 auf www.deutscheesee.de/shop

Für ein Räucherlachs-Sandwich:

- 6-8 Scheiben Räucherlachs „der Kelte“
- 4 Handvoll Salat
- 1/2 Salatgurke
- 2 Scheiben dunkles Körnerbrot
- 1 EL Senf

Für ein Backfisch-Sandwich:

- 1 Backfisch
- 1 Handvoll Babyspinat (z.B. vom Keltenhof)
- 2 Karotten, mittelgroß
- 1 EL Senf
- 2 Scheiben dunkles Körnerbrot

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Für das Thunfisch-Sandwich zunächst den Thunfisch in Teriyaki-Sauce marinieren und bis zur weiteren Verarbeitung kalt stellen – aber mindestens 30 Minuten. Rotkohl dünn hobeln, Avocado in Scheiben und Chilli in Ringe schneiden.

Schritt 02

ine Grillpfanne mit etwas Pflanzenöl einfetten und bei hoher Temperatur auf den Herd stellen. Thunfisch in die Pfanne geben und von jeder Seite für 2 Minuten scharf anbraten. Brotscheiben mit der Aioli bestreichen und großzügig mit Rotkohl, Avocado Thunfisch und Chilliringen belegen und mit der zweiten Scheibe bedecken.

Schritt 03

Für das Räucherlachs-Sandwich den Salat waschen und Gurken in dickere Scheiben schneiden. Brotscheiben mit Senf bestreichen und mit Gurkenscheiben, Fingersalat und reichlich Lachsscheiben toppen und mit der zweiten Scheibe bedecken.

Schritt 04

Für das Backfisch-Sandwich den Babyspinat waschen und Karotten in dünne Scheiben hobeln. Brotscheiben mit Senf bestreichen und mit Spinat, Karotten und Backfisch belegen und der zweiten Scheibe abdecken.

Tipps & Tricks

Die fertigen Sandwiches in Butterbrot- oder Wachspapier eingeschlagen oder direkt genießen.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür