



Appenzeller Clubsandwich

Kreation Food-Buddy's



Appenzeller Clubsandwich

Zutaten für 2 Personen

- 3 Toastbrot
- 1 Spezial-Stumpfen (Cervelat)
- 125g Magerquark
- 1 Handvoll Kopfsalat
- 2 dünn geschnittene Scheiben Appenzeller-Käse Extra-Würzig
- 4 dünn geschnittene Scheiben reife Tomaten
- 4 tranchen Swissbacon (Bratspeck)
- 2EL feingehackte Petersilie und Schnittlauch
- Salz und Pfeffer
- Zitronensaft einer ½ Zitrone

Den Spezial-Stumpfen auf dem Grill nach Wunschfarbe grillen. Wenn möglich auf Holzkohle grillen. In der Zwischenzeit den Magerquark, feingehackte Petersilie, Schnittlauch, Saft einer halben Zitrone in einer Schüssel mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kalt stellen. Den Swissbacon in einer Bratpfanne knusprig braten und das Fett mit einem Papier abtupfen. Kopfsalatblätter waschen und klein zupfen. Tomate waschen und in 4 dünne Scheiben schneiden. Das Toastbrot kann kurz knusprig gegrillt werden oder man verwendet es einfach so. Je nach Lust und Laune. Das Toastbrot diagonal schneiden. Der fertig gegrillte Spezial-Stumpfen quer in ganz dünne Streifen schneiden. Den Appenzeller-Käse kurz im Backofen bei 200 Grad Oberhitze etwas flüssig werden lassen.

Nun das Clubsandwich «zusammenbauen». Zuerst eine Scheibe Toast nehmen. Etwas Magerquark verteilen, dann ein paar Blätter Kopfsalat, nochmals wenig Quark darüber geben, 3 – 4 Streifen Spezial-Stumpfen, Tomate und Bratspeck übereinander schichten und zum Schluss den geschmolzenen Käse darüber geben. Das Ganze nochmals wiederholen. Mit einem Holzspieß fixieren und das Appenzeller Clubsandwich servieren. Ein Appenzeller Quöllfrischbier passt immer 😊
Sönd Wöllkomm..

Viel Spass beim Nachkochen.

Eure Food-Buddy's