



St.Galler Clubsandwich

Kreation Food-Buddy's



St. Galler Clubsandwich

Zutaten für 2 Personen

- 3 Toastbrot
- 1 St.Galler Olma Bratwurst (160g)
- 125g Magerquark
- 1 Handvoll Kopfsalat
- 2 dünn geschnittene Scheiben St.Galler Klosterkäse
- 4 dünn geschnittene Scheiben reife Tomaten
- 2 Scheiben Ofenschinken
- 2EL feingehackte Petersilie und Schnittlauch
- Salz und Pfeffer
- Zitronensaft einer ½ Zitrone

Die Olma-Bratwurst 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 Ofenschinken 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. Die fertig gegrillte Bratwurst quer in ganz dünne Streifen schneiden. Den 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 Bratwurst, Tomate und Ofenschinken übereinander schichten und zum Schluss den geschmolzenen Käse darüber geben. Das Ganze nochmals wiederholen. Mit einem Holzspieß fixieren und das St. Galler Clubsandwich servieren. Ein St. Galler Klosterbräu oder Schützengartenbier passt immer 😊 Hopp Sangallä..

Viel Spass beim Nachkochen.

Eure Food-Buddy's