



St-MANG® Ein Stück echtes Allgäu.

# Steak-Sandwich mit St. Mang Romadur 40%

 **40 Minuten**  **4 Portionen**  **Einfach**



## Zutaten

2 St. Mang Romadur 40%  
½ Gurke  
2 rote Zwiebeln  
2 Tomaten  
1 Salatherz (z.B. Romana)  
1 Bund Basilikum  
400 g Kalbsfilet oder Kalbsrücken  
8 Streifen Bacon  
8 Scheiben Bauernweißbrot  
6 EL Mayonnaise  
1 EL Senf  
Salz  
Pfeffer



## Zubereitung

1. Gurke schälen, rote Zwiebel schälen und vierteln. Tomaten und Salat waschen. Das Gemüse in Scheiben oder Streifen schneiden, den Salat und das Basilikum zupfen.
2. Romadur in Stifte schneiden. Kalbsfleisch in 5 mm dicke Scheiben schneiden.
3. Die Mini-Steaks auf einem leicht geölten, heißen Grill oder in einer Grillpfanne insgesamt 2 Minuten garen, dabei einmal wenden, erst zum Schluss würzen.
4. Baconstreifen in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Temperatur knusprig-braun braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen.
5. Weißbrot toasten, mit Mayonnaise und Senf bestreichen.
6. 4 Scheiben mit allen Zutaten belegen und mit den restlichen Weißbrotscheiben abschließen.

