



St-MANG® Ein Stück echtes Allgäu.

Sandwich mit Schwarzwälder Schinken und St. Mang Rubius mild

 **30 Minuten**  **1 Portionen**  **Einfach**



Zutaten

- 1 St. Mang Rubius mild
- 4 Scheiben Schwarzwälder Schinken
- 2 Scheiben Roggenmischbrot
- 1 EL Preiselbeermarmelade
- 1 EL Öl
- 1 TL Butter
- ¼ Paprika
- 1 Handvoll Rucola
- Salz und Pfeffer



Zubereitung

1. Vorgab kann der Ofen auf 220°C Ober-/ Unterhitze vorgeheizt werden. Anschließend die Paprika auf ein Backblech legen, mit Öl einreiben und 20 Minuten backen. Dann die Paprika aus dem Ofen nehmen und in eine Schüssel legen und diese mit Frischhaltefolie fest verschließen. Die Paprika ausdampfen und vollständig abkühlen lassen.
2. Den Rucola waschen und gut trocknen. Den Rubius in Scheiben schneiden. In eine Pfanne die Butter erhitzen und die Brotscheiben in die Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze von jeder Seite ca. 3 Minuten goldbraun rösten. Alles zur Seite stellen.
3. Die Brotscheiben gleichmäßig mit der Preiselbeermarmelade auf je einer Seite bestreichen. Auf eine Brotscheibe den Rucola legen und leicht salzen und pfeffern. Dann den Schinken, Rubius und die Paprika darauflegen und mit der zweiten Brotscheibe abdecken.