



St-MANG® Ein Stück echtes Allgäu.

Roastbeef-Sandwich mit St. Mang Rubius Extra Cremig

 **30 Minuten**  **4 Portionen**  **Einfach**

Zutaten

1 St. Mang Rubius Extra Cremig
300 g Roastbeef
100 g Weißkohlsalat
6 Radieschen
4 Brötchen

Remoulade

50 g Mayonnaise
2 EL Saure Sahne
1 EL Senf
1 EL gehackte Kapern
1 EL gehackte Essiggurken
1 EL gehackter Dill
Salz
Pfeffer

Zubereitung

1. Den Rubius in Scheiben schneiden. Die Radieschen waschen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Die Brötchen werden halbiert.
2. Für die Remoulade wird die Mayonnaise, saure Sahne, gehackte Kapern, gehackte Essiggurken und der gehackte Dill in einer Schüssel vermengt. Anschließend kann noch mit Salz und Pfeffer gewürzt werden.
3. Die Brötchenhälften werden nun mit der Remoulade bestrichen. Auf die untere Seite des Brötchens wird das Roastbeef gelegt sowie die Rubius-Scheiben. Anschließend wird der Weißkohlsalat gleichmäßig darauf verteilt und mit den Radieschen garniert.

