



# St.Mang Original Allgäuer-Romadur-Steak-Sandwich



## Zutaten (für 4 Personen)

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

## Zubereitung

1. Gurke 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. St.Mang Original Allgäuer Romadur in Stifte schneiden. Kalbsfleisch in 5mm 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 oder unter dem Ofengrill goldbraun rösten, mit Mayonnaise und Senf bestreichen.
6. 4 Scheiben mit allen Zutaten belegen und mit den restlichen Weißbrotscheiben abschließen. Je nach Größe der Brote evtl. in Papierservietten einwickeln oder mit Cocktailspießchen fixieren.



Weitere Rezepte unter [st-mang.com](http://st-mang.com)