



Sandwich mit St. Mang RUBIUS mild, Schwarzwälder Schinken, gegrillter Paprika, Preiselbeermarmelade und Rucola



Zutaten (für 1 Person)

- 70 g RUBIUS mild
- 4 Scheiben Schwarzwälder Schinken
- 2 Scheiben Roggenmischbrot
- 1 EL Preiselbeermarmelade
- 1 EL ÖL
- 1 TL Butter
- ¼ Paprika
- Handvoll Rucola
- Salz, Pfeffer



Zubereitung

1. Für die gegrillte Paprika wird der Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorgeheizt, der Paprika auf ein Backblech gegeben, mit Öl eingerieben und ca 20 Minuten gebacken. Anschließend wird die Paprika aus dem Ofen genommen und in eine Schüssel gelegt die mit Frischhaltefolie fest verschlossen wird. Dort die Paprika ausdampfen und vollständig abkühlen lassen.
2. Den Rucola waschen und gut trocknen. Den St. Mang 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, den St. Mang RUBIUS und die Paprika darauflegen und mit der zweiten Brotscheibe abdecken.

Guten Appetit!

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten.

Pro Portion ca. 2222 kJ, 531 kcal, E 25,6 g, F 31,9 g, KH 34,3 g

Weitere Rezepte unter st-mang.com