

PICKNICK SANDWICHES

PROSCIUTTO-EI SANDWICH

Für 1 großes Baguette / 3 Sandwiches

- 6 dünne Scheiben (60 g) Prosciutto
- 2 Handvoll junger Spinat
- 2 Eier
- Einige Zweige frischer Oregano
- 1 großes Baguette

Sauce:

- 100 g Sauerrahm
- 40 g Pesto Rosso (ca. 4 leicht gehäufte TL)
- 50 g Artischockenherzen in Öl, abgetropft

Marinierte Champignons:

- 200 g braune Champignons
- 1-2 EL Öl
- 1/2 TL Chili Powder Gewürzmischung
- Salz & Pfeffer
- 2 TL Zitronensaft



ZUBEREITUNG

1. Spinatblätter waschen und trocken schütteln. Die Champignons putzen (größere halbieren) und in Scheiben schneiden.
2. **Für die Sauce:** Sauerrahm mit Pesto verrühren. Die Artischockenherzen abtropfen, fein würfeln und in die Sauce rühren.
3. **Für die marinierten Champignons:** 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Champignons bei mittlerer Hitze anrösten, bis sie an Volumen verlieren und golden sind, rund 5 Minuten. Bei Bedarf mehr Öl zugeben. Chilipulver darüberstreuen und kurz mitrösten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schwammerl in eine Schüssel geben und mit 2 TL Zitronensaft vermengen. Beiseite stellen.
4. **Zwei Spiegeleier** in einer Pfanne mit wenig Öl bei mittlerer Hitze braten, bis das Eiweiß fest ist. Die Eier vorsichtig wenden und nochmals kurz anbraten, rund 1-2 Minuten. Die Dotter sollen wachsweich bis hart sein.
5. **Sandwich zusammenstellen:** Das Sandwich längs halbieren und beide Seiten mit der Sauce bestreichen. Eine Brothälfte mit Prosciutto, Spinatblättern, gebratenen Eiern, Champignons und frischen Kräutern belegen. Die zweite Brothälfte darauf legen und das Sandwich je nach Größe einige Male durchschneiden. Jedes Sandwich mit Back- oder Butterpapier umwickeln, dann fällt beim Essen nichts heraus. Möglichst luftdicht verpackt und im Kühlschrank gelagert, schmecken sie auch am nächsten Tag noch hervorragend. Gutes Gelingen! (Ursula Schersch)

PICKNICK SANDWICHES

VEGGIE SANDWICH

Für 1 großes Baguette / 3 Sandwiches

- 125 g Mozzarella, abgetropft
- 45 g (ca. 5 Hälften) sonnengetrocknete Tomaten in Öl, abgetropft
- 50 g Artischockenherzen in Öl, abgetropft
- 2 Handvoll Rucola
- 100 g Feta/Hirtenkäse
- 1 Zweig Basilikum
- 1 großes Baguette

Sauce:

- Einige Blätter frisches Basilikum
- 100 g Sauerrahm
- 40 g Pesto Genovese (ca. 4 leicht gehäufte TL)
- Abrieb einer halben Bio-Zitrone
- 1 TL Zitronensaft



ZUBEREITUNG

1. **Zutaten vorbereiten:** Rucola waschen und trocken schütteln. Sonnengetrocknete Tomaten und Artischocken in kleinere Stücke schneiden. Mozzarella und Feta in Scheiben schneiden.
2. **Für die Sauce:** Basilikum fein schneiden und mit Sauerrahm, Pesto, Zitronenschale und -saft vermengen.
3. **Sandwich zusammenstellen:** Das Sandwich längs halbieren und beide Seiten mit der Sauce bestreichen. Eine Brothälfte mit Mozzarella, Rucola, Artischocken, sonnengetrockneten Tomaten, Feta und einigen Basilikumblättern belegen. Die zweite Brothälfte darauf legen und das Sandwich je nach Größe einige Male durchschneiden.
4. Jedes Sandwich mit Back- oder Butterpapier umwickeln, dann fällt beim Essen nichts heraus. Möglichst luftdicht verpackt und im Kühlschrank gelagert, schmecken sie auch am nächsten Tag noch hervorragend. Gutes Gelingen! (Ursula Schersch)