





Clubsandwich mit Ofenpommes und selbstgemachtem Thymianketchup



 Zeit gesamt
35min

 Zubereitungszeit
35min

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	500 g
Strauchtomaten	4 St.
Thymian, frisch	5 g
Schalotten	2 St.
Putenbrustfilet	600 g
Öl	3 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Zucker	1 EL
Tomatenmark	70 g
Honig	1 EL
Balsamicoessig, hell	2 EL
Toastbrot	12 Scheiben
Eier	4 St.
Mayonnaise	4 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlere Pfanne, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen. Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 1,5 cm dünne Stifte schneiden. Tomaten waschen und Strünke entfernen. Die Hälfte der Tomaten in Scheiben schneiden, den Rest würfeln. Thymian waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Schalotten schälen und in feine Ringe schneiden. Putenbrust waschen, trocken tupfen und in 4 gleich große Scheiben schneiden.
2. Kartoffelstifte in einer Schüssel mit 1 EL Öl mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf ein Backblech geben. Im Ofen ca. 25–30 Min. backen. Nach der Hälfte der Backzeit Pommes wenden.
3. Einen Topf auf mittlerer Stufe erhitzen und Zucker karamellisieren lassen. Tomatenwürfel und Thymian zugeben, ca. 2–3 Min. garen und mit einer Gabel zerdrücken. Tomatenmark zugeben und vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Honig und Balsamicoessig abschmecken.
4. In einer Pfanne 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und die Schalottenringe ca. 3 Min. goldbraun anbraten. Beiseitestellen. Pfanne mit Küchenkrepp säubern.
5. Toastbrotsscheiben toasten. Restliches Öl in derselben Pfanne auf hoher Stufe erhitzen, Fleisch von jeder Seite ca. 1–2 Min. anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Fleisch herausnehmen und auf einem Teller mit Alufolie zugedeckt ca. 5 Min. ruhen lassen. Inzwischen Eier im Bratensatz ca. 3 Min. zu Spiegeleiern braten und mit Salz würzen.

6. Jeweils 2 Toastbratscheiben dünn mit Mayonnaise bestreichen, Fleischscheiben und Schalottenringe darauf verteilen, je 1 EL Ketchup darüberträufeln und mit je einer Toastbratscheibe zuklappen. Diese mit Ketchup bestreichen und mit Spiegelei und Tomatenscheiben belegen. Mit je einer weiteren Toastbratscheibe abschließen. Pommes aus dem Ofen nehmen und mit Clubsandwiches und restlichem Ketchup servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1090 kcal
Kohlenhydrate	137 g
Eiweiß	71 g
Ballaststoffe	12 g
Fette	28 g