Pastrami-Sandwich

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Pastrami	200 g
Weißkohl	0.5 St.
Karotten	1 St.
Salz	
Zucker	
Mayonnaise	75 g
Senf	3 EL
Gewürzgurken	4 St.
Sandwich Toast	8 Scheiben
Gouda, alt	4 Scheiben

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, grobe Reibe

1. Pastrami zum Temperieren aus dem Kühlschrank nehmen. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Weißkohlhälfte halbieren, Strunk entfernen, äußere Blätter entfernen und in feine Streifen schneiden. Karotte waschen, schälen und grob raspeln.

2. In einer Schüssel Weißkohl und Karotte mit Salz und Zucker vermengen und intensiv durchkneten, ca. 10 Min. ziehen lassen. Anschließend Mayonnaise, Senf und 1 EL Gewürzgurkenfond zum Weißkohl geben, vermengen und ggf. nachwürzen.

3. Derweil Gewürzgurken längs in dünne Scheiben schneiden. Sandwichtoastscheiben auf ein Backblech geben, mit Senf bestreichen und mit Gouda belegen. Brot im Ofen ca. 3–4 Min. backen, bis der Käse beginnt zu schmelzen.

4. Brote aus dem Ofen nehmen und auf die Arbeitsfläche geben. 4 Sandwichscheiben mit Krautsalat und dick mit Pastrami belegen. Gewürzgurkenscheiben auf dem Fleisch verteilen und mit den übrigen 4 Brotscheiben deckeln. Pastrami-Sandwich halbieren und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Wenn es schnell gehen soll, kannst du die Sandwichscheiben auch einfach toasten.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	316 kcal
Kohlenhydrate	24 g
Eiweiß	15 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	19 g