



Roastbeef auf Toastbrot

Zeit gesamt
30min



Zubereitungszeit
30min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Eisbergsalat	0.5 St.
Salatgurken	0.25 St.
Frischkäse, natur	100 g
Pesto alla Genovese	50 g
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Toastbrot	8 Scheiben
Roastbeef, geschnitten	200 g
Oliven, schwarz	16 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel

1. Eisbergsalat in grobe Stücke teilen, waschen und abtropfen lassen. Salatgurke waschen und in 16 sehr dünne Scheiben schneiden. In einer Schüssel Frischkäse und Pesto verrühren, mit Pfeffer abschmecken.
2. Toastbrotscheiben toasten und auf einer Seite mit der Pesto-Frischkäsecreme bestreichen. Scheiben in jeweils 4 Quadrate schneiden.
3. Toastbrot nach Belieben mit Eisbergsalat, Roastbeef, Gurke und Oliven belegen. Gegebenenfalls mit kleinen Spießchen feststecken und Roastbeef-Häppchen auf einem Teller verteilt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	580 kcal
Kohlenhydrate	73 g
Eiweiß	34 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	18 g