



# 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       |            |
| 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. Toastbrotstreifen 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     | Ballaststoffe | 7 g  |
| Eiweiß         | 34 g     | Fette         | 18 g |