



Gegrilltes Pastrami-Sandwich

mit Brie, Apfel und Gewürzgurke



20-30min



2 Personen

“Pastrami” ist ein geräuchertes, gewürztes Fleisch aus dem Schulterstück vom Rind und wurde aus der jüdischen Küche in die USA eingeführt. Das Pastrami-Sandwich à la Marley Spoon servierst du dir auf saftigem Pumpernickel mit gegrilltem Brie-Käse, fruchtigem Apfel und Spreewälder Gewürzgurke!

Was du von uns bekommst

- 1 Spreewälder Gewürzgurke¹⁰
- 1 Apfel
- 1 Packung Pastrami
- 10g frischer Schnittlauch
- 1 Packung Westfälisches Pumpernickel
- 1 Tomate
- 1 Päckchen Mayonnaise^{3,6,9,10}
- 1 Bergpracht Brie⁷
- 1 Schalotte

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen mit Grillfunktion
- Backpapier

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

Allergene

Eier (3), Sojabohnen (6), Milch (7), Sellerie (9), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 725.0kcal, Fett 31.7g, Eiweiß 29.6g, Kohlenhydrate 69.8g



1. Schnittlauchcreme mischen

Den Grill im Backofen auf 180°C vorheizen. Den **Schnittlauch** mit einem Messer fein schneiden und mit der **Mayonnaise** mischen.



2. Apfel schneiden

Den **Apfel** vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in feine Scheiben schneiden. Die **Gurke** in dünne Scheiben schneiden.



3. Käse vorbereiten

Den **Käse** in ca. 1cm dünne Scheiben schneiden.



4. Tomatensalat mischen

Die **Tomate** in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die **Schalotte** schälen, halbieren und fein hacken. Nun beides nun mit je 1-2EL Essig und Olivenöl marinieren und mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.



5. Sandwiches grillen

Die **Hälfte der Pumpernickl-Brote** mit dem **Käse** belegen. Alles für ca. 2-3Min. im Ofen grillen, bis der **Käse** beginnt zu verlaufen.



6. Sandwiches fertigstellen

Zum Schluss die **gegrillten Brote** mit **Pastrami**, **Gurken-** und **Apfelscheiben** sowie **Tomaten** nach eigenem Geschmack belegen. Die Oberseiten mit der **Mayonnaise** bestreichen, mit der Käsehälfte in der Mitte zu einem dreilagigen Sandwich zusammenklappen und einmal diagonal halbieren. **Tipp:** Zum besseren Halt kannst du die Sandwiches in Backpapier einschlagen.