



## Gegrilltes Pastrami-Sandwich

mit Brie, Apfel und Gewürzgurke



20-30min



3-4 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 Gewürzgurke <sup>10</sup>
- 2 Äpfel
- 1 Packung Pastrami
- 20g frischer Schnittlauch
- 1 Packung Westfälisches Pumpernickel
- 2 Tomaten
- 2 Päckchen Mayonnaise <sup>3,6,9,10</sup>
- 2 Bergpracht Brie <sup>7</sup>
- 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 565.0kcal, Fett 30.4g, Eiweiß 23.5g, Kohlenhydrate 43.1g



#### 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

Die **Äpfel** 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 **Tomaten** 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 zu einem Sandwich zusammenklappen und einmal diagonal halbieren. **Tipp:** Zum besseren Halt kannst du die Sandwiches in Backpapier einschlagen.