



Bio-Rindfleisch-Sandwich

mit Gurkensalat



ca. 20min



2 Personen

Deftige, saftige Sandwiches sind doch jedermanns, -fraus oder -kinds Sache! Glück gehabt, denn bei Marley Spoon hast du allwöchentlich die Chance, mit uns ein neues Sandwich zu kreieren und zu genießen. Dieses Mal präsentieren wir zart gebratenes Bio-Rindergeschnetzeltes im knusprigen Baguettebrötchen. Extra würzig wird es dank Paprika-Karotten-Gemüse und einem wunderbar cremigen Sößchen. Inspiriert? Dann los!

- 1 Gurke
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Paprika
- 1 Karotte
- 2 Baguettebrötchen ²
- 1 Packung Bio-Rindergeschnetzeltes
- 1 Päckchen Gulaschgewürz

- 3EL Mayonnaise ¹
- 1TL Senf ³
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

- Backofen
- große Pfanne
- Küchenreibe

Energie 804kcal, Fett 33.0g,
Kohlenhydrate 81.1g, Eiweiß 43.5g



4. Brötchen aufbacken

2. Gemüse schneiden

5. Fleisch braten

3. Gemüse braten

6. Dip anrühren

Das **Gulaschgewürz** mit 2EL Mayonnaise, 1TL Senf, 1-2EL Wasser und 1 Prise Salz zu einem **Dip** verrühren. Die **Brötchen** aufschneiden und mit dem **Dip** bestreichen, dann mit dem **Gemüse** und dem **Fleisch** belegen und mit dem **Gurkensalat** servieren.