



Bacon-Sandwich mit Ahornsirup

garniert mit Tomate und buntem Salat



unter 20min



2 Personen

Heute gibt es BLT mal anders. BLT? Das steht für „Bacon, Lettuce, Tomato“, also „Speck, Salat, Tomate“ – ein absoluter Klassiker unter den Sandwiches. Wir lieben Klassiker, aber noch mehr lieben wir es, sie ein wenig abzuwandeln. Das Ergebnis ist optisch recht nah am Original, entscheidend sind aber die inneren Werte: Der Bacon wird mit Ahornsirup süßlich-karamellig verfeinert und der Salatmix punktet mit Vielfalt. Enjoy!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. veganes Toastbrot ²
- 1 Pck. Baconscheiben
- 1 Pck. Ahornsirup
- 2 Tomaten
- 200g Eisberg-Saladmischung

Was du zu Hause benötigst

- 4TL Mayonnaise ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Toaster
- große Pfanne

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (1), Gluten (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 472kcal, Fett 28.4g, Kohlenhydrate 41.5g, Eiweiß 13.9g



1. Brot toasten

Das **Toastbrot** bis zur gewünschten Bräunung toasten. **Tipp:** Wer keinen Toaster hat, röstet den **Toast** 2-4Min. im Ofen bei 180°C (160°C Umluft).



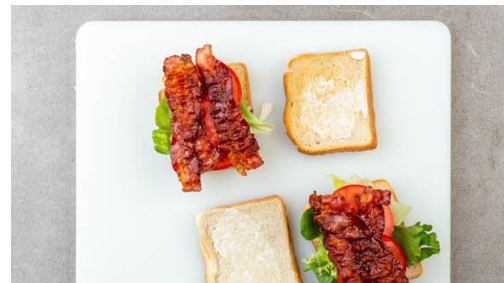
4. Tomaten schneiden

Die **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden.



2. Bacon braten

Eine große Pfanne mittelhoch erhitzen, die **Baconscheiben** nebeneinander hineinlegen und 5-7Min. braten, sodass das Fett austritt.



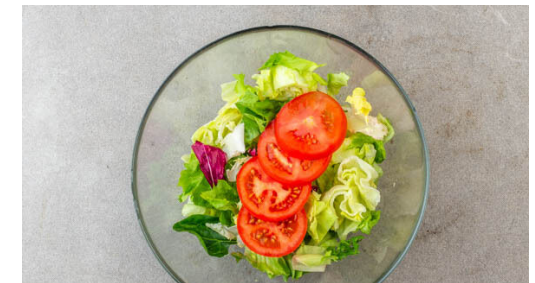
5. Toast belegen

Jede Toastscheibe mit 1TL Mayonnaise bestreichen. Dann **2 Toastscheiben** nach Belieben mit **Salat, Tomaten und Bacon** belegen und mit den **restlichen Toastscheiben** bedecken. Vorsichtig zusammendrücken und diagonal halbieren.



3. Ahornsirup zufügen

Den **Bacon** mit der **½ des Ahornsirups** beträufeln und ca. 2Min. weiterbraten, bis er knusprig ist. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.



6. Salat mischen

Den **übrigen Salat** und die **übrigen Tomaten** mit 1EL Olivenöl und 1EL Essig vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Sandwiches** mit dem **Salat** servieren.