



Saftiges Speck-Sandwich

mit Gremolata-Erdäpfeln



30-40min



2 Personen

Bei uns gibt's heute das Sandwich der unbegrenzten Möglichkeiten! Wir belegen den amerikanischen Klassiker mit knusprig gebackenem Speck, knackigem Salat und Paradeisern und kreezein so ein Super-Sandwich. Dazu gibt es knusprige Rösterdäpfel mit "Gremolata": Die lombardische Kräutermischung aus frischer Petersilie, Knoblauch und Zitronenzeste sorgt für das gewisse Etwas. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- unbehandelte Zitrone
- Erdäpfel
- Bauchspeck
- Mayonnaise ^{3,10}
- Toast ¹
- Salatherz
- Knoblauchzehe
- Paradeiser
- Ketchup
- frische Petersilie

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backpapier
- Backofen mit Ober-/Unterhitze
- Knoblauchpresse
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Energie 815kcal, Fett 41.7g, Kohlenhydrate 83.5g, Eiweiß 21.5g



1. Speck braten

Das Backrohr auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den **Speck** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Rohr ca. 10-15Min. knusprig werden lassen.



2. Erdäpfel zubereiten

Inzwischen die **Erdäpfel** in ca. 2-3cm dicke Spalten schneiden und mit 1EL Olivenöl vermengen. Dann ebenso auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit in das Rohr geben. Wenn der **Speck** fertig ist, das Rohr auf 240°C erhöhen und die **Erdäpfel** für weitere ca. 15Min. nach Wunsch goldbraun backen.



3. Gemüse vorbereiten

Inzwischen den **Salat** vom Strunk befreien und den **Salat** in Streifen schneiden. Den **Paradeiserstrunk** keilförmig rausschneiden und **Paradeiser** in dünne Scheiben schneiden. Den **übrigen Salat** mit 1EL Olivenöl, 2EL Essig, Salz und Pfeffer marinieren.



4. Sauce zubereiten

In einer kleinen Schüssel den **Ketchup** mit der **Mayonnaise** vermengen, evtl. mit etwas Pfeffer und Salz nachschmecken.



5. Gremolata zubereiten

Für die **Gremolata** den **Knoblauch** schälen und fein reiben oder pressen. Die **Petersilie** fein hacken. Die **Schale der Zitrone** abreiben und den **Saft** auspressen. **Knoblauch** mit **1TL Zitronenabrieb**, **1-2EL Zitronensaft** sowie der **Petersilie** vermischen.



6. Sandwich zusammenstellen

6 Scheiben Toast im Toaster toasten. Nun **2 Sandwiches** mit je **3 Scheiben Toast** zusammenstellen. Dafür die **Scheiben** mit der **Sauce** bestreichen und abwechselnd zuerst mit **Salat** und **Paradeiser**, dann mit dem **Speck** belegen. Die **Erdäpfel** aus dem Rohr holen, mit **Gremolata** vermengen und mit **Salat** zu den **Sandwiches** servieren. Übriges *_Toast...*