



Rote Bete Feta Sandwich

Zutaten für 4 Sandwiches

8 Scheiben Sauerteigbrot
200 g Feta
1 EL Bio Apfelessig naturtrüb
1 TL Süßer Senf
1 TL Honig
50 g Rucola
1 Glas Hengstenberg Rote Beete Salat (370 ml)
Olivenöl, Salz und Pfeffer

Empfohlene Produkte:



Schritt 1: Der Anfang

Waschen und trocknen Sie den Rucola. Lassen Sie die Rote-Bete-Scheiben abtropfen (4-5 Scheiben pro Sandwich). Stellen Sie alle weiteren Zutaten für Ihr Sandwich bereit. Heizen Sie den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vor.

Schritt 2: Das Dressing machen

Geben Sie nacheinander den süßen Senf, Honig, etwas Salz und Pfeffer und den naturtrüben Bio-Apfelessig in ein kleines Schälchen. Mit dem Schneebesen verrühren. Dann geben Sie circa 3 Esslöffel Olivenöl dazu und vermischen alle Zutaten gleichmäßig.



Schritt 3: Den Feta gratinieren

Legen Sie ein Blatt Backpapier auf ein Backblech und zerbröckeln Sie den Feta grob darüber. Dann lassen Sie ihn für 15-20 Minuten im vorgeheizten Backofen gratinieren.

Tipp: Wenn Sie es eilig haben, müssen Sie den Feta nicht im Ofen gratinieren. Bröckeln Sie ihn einfach auf einen Teller.

Schritt 4: Das Brot rösten

Erhitzen Sie etwas Olivenöl in einer Pfanne und braten Sie das Brot von beiden Seiten knusprig an.

Schritt 5: Der letzte Schliff

Verstreichen Sie das Dressing auf einer Brotscheibe und belegen Sie sie nacheinander mit Rucola, Roter Bete und Feta. Zum Abschluss legen Sie eine Brotscheibe drauf. Fertig.