



Sandwich mit Kräuterkäse, Rindscarpaccio und grillierten Peperoni

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 4 Packungen Carpaccio di manzo
- n.b. grosse gelbe Peperoni
- 120g gemischter Blattsalat
- 100g Kräuterstreichkäse
- n.b. Olivenöl extra vergine
- n.b. Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Peperoni waschen und unter mehrmaligem Wenden grillieren, bis die Haut schwarz geworden ist.
2. In eine Papiertüte geben, gut verschliessen und abkühlen lassen.
3. Haut, Stiel, Samen und innere Fasern der Peperoni entfernen, in Streifen schneiden und mit einer Prise Salz würzen.
4. Sandwichbrötchen waagrecht halbieren und den Boden mit dem Kräuterkäse bestreichen.
5. Jedes Sandwich mit einer Packung Rindscarpaccio füllen, dabei abwechslungsweise Fleischtranchen und Peperonistreifen aufeinanderlegen.
6. Mit ein paar Salatblättern garnieren und mit ein paar Tropfen Olivenöl und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.
7. Mit der oberen Sandwichhälfte bedecken und servieren.