

A photograph showing two sandwiches made with sourdough bread, filled with white sauce, tuna, and arugula, resting on a thick wooden cutting board. In the background, a person in a blue apron is visible, along with a bottle of Limone beer and a glass of water.

Sauerteigbrot-Sandwich mit Vitello Tonnato

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 8 grosse Scheiben Sauerteigbrot
- 8EL eingelegte Tomaten
- 8EL eingelegte Kapern
- 4 Packung Vitello Tonnato
- 240g Burrata
- n.b. Handvoll Rucola
- n.b. Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Sauerteigbrotscheiben halbieren.
2. Die Tomaten und Kapern zu einem Pesto pürieren (mit dem Pürierstab oder Mörser).
3. Die Brotscheiben mit dem Pesto bestreichen. Dann kommen zuerst die Vitello-Tonnato-Scheiben in Thunfischsauce darauf, danach der Burrata und zum Schluss der Rucola. Salzen und pfeffern, mit der zweiten Brotscheibe zudecken und im Grilltoaster 3-4 Minuten knusprig grillen.

Gut zu wissen:

Wer keinen Grilltoaster hat, kann das Sandwich auch in der Bratpfanne oder im Ofen zubereiten – Vorsicht beim Wenden. Pro Seite ca. 3 Minuten braten oder backen.