



Benötigte Zutaten

1 EL	Preiselbeere
2 TL	Dijonsenf
1/2	Chicorée
3 Blätter	Friséesalat
4 Scheiben	Vollkorntoasts
4 Scheiben	Gouda

Käsesandwich

mit Preiselbeermarmelade

Anleitung

Preiselbeeren mit dem Dijonsenf verrühren. Chicorée und Friséesalat putzen, waschen und trockenschleudern. In mundgerechte Stücke zupfen.

Brotscheiben mit der Hälfte des Preiselbeersenfes einseitig bestreichen. Die Salatblätter darauflegen und mit dem Käse belegen. Die anderen Brotscheiben mit dem restlichen Senf bestreichen und als Deckel auflegen.

Zum Mitnehmen die Tramezzini in Klarsichtfolie wickeln und bis zum Verzehr kalt stellen. Sollen sie gleich gegessen werden, einmal halbieren und auf Teller geben.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten