

Roastbeef-Sandwich mit karamellisierten Schalotten

20–25 Min

Zubereitung

1. Die Weißbrotscheiben toasten, bis sie goldbraun sind. Im nächsten Schritt die Schalotte schälen und der Länge nach schneiden. In der Pfanne in etwas Butter glasig anschwitzen und anschließend mit dem Honig und der Sojasauce karamellisieren. Abschließend mit einer Prise Kotányi Amazonas Chili schärfen und nochmals gut umrühren.
2. Zwei der Brotscheiben mit der Mayonnaise und zwei mit der Honig-Senf-Butter bestreichen. Mit dem gewaschenen Rucola, dem in Scheiben geschnittenen Ei sowie den Gurkenscheiben belegen.
3. Zu guter Letzt das Roastbeef in dem Sandwich platzieren und die karamellisierten Zwiebel darüber geben. Zuklappen, halbieren und genießen.

TIPP: Ideal dazu passt unsere Honig-Soja-Senf-Butter. Diese findest du ganz einfach in der Rezeptsuche!

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

4 Stk.	Weißbrotscheiben
2 Stk.	Essiggurken
100 g	Roastbeef aufgeschnitten
1 Stk.	Schalotte
1 EL	Honig
1 EL	Sojasauce
1 EL	Butter
2 EL	Mayonnaise
1 Stk.	Gekochtes Ei
2	Handvoll Rucola
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz