

Pulled Pork BLT Sandwich

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Sandwiches

4 Scheiben Roggentoast
2 Gewürzgurken
1 Salatherz
1 Tomate
1 Zwiebel
360 g Pulled Pork
6 Baconstreifen
50 ml BBQ Sauce
50 g Butter

Ohne Frage ist ein knuspriges BLT Sandwich (Bacon, Lettuce, Tomato) eine feine Sache. Doch auch eingesessene Klassiker haben noch Luft nach oben. Dieses Rezept erweitert das bekannte Sandwich um saftiges Pulled Pork und BBQ Sauce. Da geht nicht nur die obere Toastscheibe in die Höhe, sondern auch die Vorfreude aufs Essen.

Knusprige Toastscheiben halten frische Tomate und Salat. Würzige Gurken und rohe Zwiebeln geben Salz und leichte Schärfe. Das saftige Fleisch ist herzhaft, süß, rauchig und wird mit knusprigem Bacon und BBQ Sauce getoppt.

Besser kann ein Sandwich eigentlich gar nicht mehr werden. Darum schnell in der Mitte durchgeschnitten, ab zum Mund und das nächste PBLT belegen.

- 1 -

Bacon in einer Pfanne auf mittlerer Hitze ca. 10 Minuten langsam knusprig rösten und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

- 2 -

Gurken längs in Scheiben schneiden. Zwiebeln und Tomaten in Ringe, Salat in dünne Streifen schneiden.

- 3 -

Toastbrotsscheiben in der Pfanne mit Butter auf mittlerer Hitze anrösten.

- 4 -

Sandwich mit Pulled Pork und den restlichen Zutaten belegen. Mit BBQ Sauce toppen.