

Roastbeef-Sandwich mit Feigen und Honig-Senf-Sauce

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

2 Sesambrötchen
2 große Feigen
80 g Rucola
3 Esslöffel Mayonnaise
1 Esslöffel Senf, mittelscharf
1 Teelöffel Honig
1 Teelöffel Limettensaft
8 Scheiben Roastbeef
Salz, Pfeffer

Roastbeef verbinden die meisten von uns mit Frühstück, oder? Als ich nach einem langen Arbeitstag nach Hause kam, machte ich mich auf die Suche nach etwas Essbarem. Das Ergebnis: Ein übriggebliebenes Brötchen vom Sonntagsbrunch sowie etwas Roastbeef, Rucola und ein paar Feigen.

Da ich keine Lust und Zeit hatte, mich großartig vor den Herd zu stellen, tüftelte ich mir aus den Überbleibseln ein Super-Feierabend-Sandwich.

Die süßen Feigen und der leicht scharfe Rucola ergänzen sich ideal. Der Star des Ganzen ist natürlich das hauchdünn geschnittene Roastbeef, das mit der cremigen Honig-Senf-Sauce noch einen Tick besser schmeckt als pur.

- 1 -

Limette auspressen. Mayonnaise, Senf, Honig und Limettensaft mit einem Schneebesen verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 2 -

Rucola gründlich waschen und abtropfen lassen. Feigen in

ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Sesambrötchen aufschneiden und beide Seiten mit Honig-Senf-Dressing bestreichen.

- 3 -

Die untere Seite mit Rucola belegen. Feigen und Roastbeef darauf platzieren und die obere Brötchenhälfte auflegen.