



im Förderverein Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld e.V./Elmar-Limberg-Platz 4/I.OG/23554 Lübeck

kochbuchbibliothek-sh@gmx.de * www.gemeinsamtafeln.com * 0171-9073606 * 

Festes Treffen: Dienstag ab 10.00 Uhr und nach Absprache/Veranstaltung

Sandwich... von der KoBi

Zutaten : 1 Bio Salatgurke, frischer Dill, 200 Gramm Joghurt-Frischkäse, Salz, Paprikapulver Edelsüß, 1 Beet Kresse, 2 Esslöffel Schmand, 6 Toast- oder Sandwichscheiben, 4 Scheiben Gouda, 2 Scheiben gekochten Schinken,

Zubereitung

- Gurke waschen, und in dicke Scheiben schneiden
- Dill waschen, trocken schütteln, fein hacken
- Dill unter den Frischkäse rühren
- Mit Salz und Paprikapulver abschmecken
- 4 Toastscheiben damit bestreichen
- 2 der Toastscheiben mit Gurkenscheiben belegen
- 2 Toastscheiben jeweils mit 1 Scheibe Käse belegen, leicht andrücken
- Auf die ersten Toastscheiben mit dem Käse nach unten legen
- Kresse vom Beet schneiden und mit dem Schmand verrühren
- Creme auf Toastscheiben streichen
- Mit Schinken und Rest Käsescheiben belegen
- Die anderen Brote darauflegen
- Leicht andrücken und diagonal schneiden

Hinweis: Den gekochten Schinken braucht man eigentlich nicht. Der Frischkäse kann aufgewertet werden mit ganz klein geschnittener roter Paprika, oder Erdbeeren, oder....