



## Caprese-Sandwich mit Pastrami

### Zutaten (für vier Portionen)

8 Süßkartoffel-Sandwich-Toastbrotscheiben  
2 Avocados (püriert)  
Saft einer Zitrone  
8 Mozzarellascheiben  
24 Pastramischeiben  
3 Tomaten (abgezogen und gewürfelt)  
2 EL Olivenöl  
350 g Wildkräutersalatmischung  
60 g feine Schalottenwürfel  
1 EL Schnittlauchröllchen  
1 TL Honig  
3 EL Obstessig  
3 EL Olivenöl  
130 ml Apfelsaft  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung (circa 20 Minuten)

Süßkartoffel-Toastscheiben mit Avocadopüree bestreichen, eine Scheibe Mozzarella und Pastramischeiben darauflegen, mit Tomatenwürfeln belegen, auf einer Seite mit Pfeffer würzen, mit der zweiten Scheibe abdecken und etwas andrücken. Auf ein vorgeheiztes Toast- oder Waffeleisen auflegen, Deckel schließen, wieder öffnen, mit etwas Olivenöl bestreichen, schließen und fertiggaren.

Wildkräutersalatmischung auf einer Seite des Tellers anhäufen, mit Marinade aus feinen Schalottenwürfeln, Schnittlauchröllchen, Honig, Obstessig, Olivenöl und Apfelsaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sandwich in vier Dreiecke zerteilen und anrichten.

### Nährwert pro Portion

661 kcal – 39 g Fett – 23 g Eiweiß – 62 g Kohlenhydrate – 5 BE  
**Dieses Gericht ist eifrei.**