

Trio-Würstel Clubsandwich

06.Juli 2022

Zutaten für 2 Personen

1 Pck Trio-Würstel

- 100g Rotkraut (roh)
- 100g Creme Champignons
- 4 Salatblätter
- 2 Eier
- 4 Scheiben Vollkorn-Toastbrot
- 1 EL Crema di Balsamico
- Dijon-Senf
- Salz
- Pfeffer
- Rapsöl



Zubereitung

Würstel am Grill oder in der Pfanne anbraten. Danach in Scheiben schneiden. Champignons vierteln und mit etwas Rapsöl und Crema di Balsamico anrösten. Bei Bedarf etwas Wasser hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vollkornbrot auf beiden Seiten anbraten. Spiegeleier zubereiten. Rotkraut in feine Streifen schneiden. Mit Crema di Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Toastbrote diagonal halbieren und in drei Schichten mit den Würstel-Streifen, Dijon-Senf, Salat, Rotkraut, Champignons und Spiegelei belegen.

Optional mit Sauerrahm-Knoblauchsauce servieren.