

# Sandwich Prosciutto und Cheddar Coleslaw und Beilagen



Rezept: 0084

Liste: 2.6. Vorspeisen / Snacks

Kategorie:

Gemüse, Schicken, Käse,

Quelle:

CookBack

## Rezeptbeschreibung

Für den Salat den Weißkohl putzen und den Strunk entfernen und fein hobeln, oder in feine Streifen schneiden. Den Kohl in einer Schüssel mit ein wenig Salz durchkneten und beiseitestellen, sodass die Flüssigkeit aus dem Kohl austreten kann.

Für das Dressing in einer Schüssel Mayonnaise, Joghurt, Zitronensaft, Apfelessig, Milch, Senf, Zucker und Honig verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss  $\frac{3}{4}$  von der Petersilie fein hacken und ebenfalls unterheben.

Nun vom gehobelten Weißkohl die Flüssigkeit entfernen. Die Karotten schälen und hobeln mit zum Weißkohl geben. Die Zwiebel pellen, halbieren und in sehr feine Streifen schneiden, danach ebenfalls zum Weißkohl geben. Alles ein wenig vermengen und das Dressing zugeben und gut vermengen. Den Salat am besten für gute 2 Stunden kühlstellen und durchziehen lassen. Zum Servieren mit der restlichen Petersilie garnieren.

Für das Sandwich den Toast mit gewünschter Bräunung toasten. Nun jeden Toast sehr dünn Butter und darauf eine feine Schicht Frischkäse streichen. Jeweils 2 Toastscheiben erst mit Prosciutto einen kleinen Löffel Krautsalat und zwei Scheiben Cheddar bedecken. Darauf fein geschnittene Scheiben Tomaten legen. Als Deckel die andere Toastscheibe drauflegen. Das Sandwich für 3 Minuten bei 180 °C Umluft backen. Wer hat kann auch gerne einen Sandwich Maker nehmen.

Das Sandwich nach der Backzeit halbieren und mit Salat anrichten. Nach Bedarf Oliven, Peperoni und Tomaten beifügen.

## Zutatenliste für 2 Personen

Für den Salat:

400 g Weißkohl

2 Karotten, mittelgroß

1 Zwiebel, weiß

1 EL Zitronensaft

80 g Naturjoghurt

50 g Mayonnaise

50 ml Milch, oder Buttermilch

1 TL Apfelessig

1 TL Dijon Senf

1 TL Zucker

1 TL Honig

15 g Petersilie

Salz und Pfeffer

Für das Sandwich:

4 Scheiben Toast

4 Scheiben Prosciutto Cotto

4 Scheiben Cheddar

2 kleine Strauchtomaten

Butter

Frischkäse