



Turkey Club Sandwich mit hausgemachter Mayo

Zutaten:

Truthahnschinken
Käse
Bacon
Toastbrot
Tomaten
Eisbergsalat

Für die Majo:
Öl
Zitrone
Ei
Senf



Zubereitung:

Legen Sie die Baconscheiben einzeln auf einem Backblech aus. Lassen Sie die Scheiben nicht überlappen. Schieben Sie das Backblech bei 190°C auf der mittleren Schiene in den Ofen, bis die Baconscheiben Goldbraun sind.

Während der Bacon im Ofen ist, bereiten Sie die Zutaten für die Sandwiches vor. Waschen Sie die Tomaten und den Salat, schneiden Sie die Tomaten in dünne Scheiben und bereiten Sie die Salatblätter vor. Schneiden Sie gegebenenfalls auch die Truthahnbrust in dünne Scheiben.

Für die Majo:

Trennen Sie ein Ei. Schlagen Sie das Eigelb in einer Schüssel und gießen Sie ganz langsam das Öl dazu. Sie sehen wie sich allmählich die Mayonnaise bildet. Wenn Ihnen die Mayonnaise zu fest wird geben Sie etwas Wasser hinzu. Schmecken Sie mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer ab. Geben Sie, wenn Sie mögen, noch etwas Senf hinzu.

Wenn Sie möchten, toasten Sie ihre Toastbrotsccheiben Goldbraun an. Entweder in einer Pfanne oder im Toaster. nehmen Sie drei Scheiben Toast und beschmieren Sie diese mit der Mayonnaise: bis zum Rand, denn da ist der erste Biss. Belegen Sie die erste Scheibe mit den Zutaten: Hühnerbrust, Tomate, Salat, Bacon, Käse. Legen Sie die zweite Scheibe auf die Erste und belegen Sie wieder mit den Zutaten. Zum Schluss legen Sie die dritte Scheibe als Deckel oben drauf. Drücken Sie das Sandwich etwas zusammen und stecken einen Holzspieß oder ähnliches hindurch, falls zur Hand.

Guten Appetit!



**FRANKEN
FERNSEHEN**