



Offenes New Yorker Sandwich

Zutaten für zwei Personen

Baguette
3 EL Sauerkraut
4 EL geriebener Käse
100g Sauerrahm
250g Bacon
Zwiebeln
Butter
Salz / Pfeffer



Zubereitung:

Weißer und roter Zwiebeln schälen und halbieren. Den Bacon in Streifen schneiden und in der vorgeheizten Pfanne braten. Zwiebeln in dünne Streifen schneiden. Baguette in Rauten schneiden. Die Sandwich Stücke aufschneiden und beide Hälften mit Butter bestreichen. Zum Speck einen Zweig Rosmarin für den Geschmack geben. Die Sandwich Hälften in einer Pfanne anrösten. Den ausgebratenen Speck kurz auf einem Papiertuch abtropfen lassen. Währenddessen Zwiebeln in der Pfanne anbraten und Speck wieder dazugeben. Alles vorsichtig salzen. Jetzt Sauerkraut (TIPP: bereits gekochtes Sauerkraut am besten vom Vortag ;)) und Sauerrahm dazu geben. Alles gut vermischen. Speck und Sauerkraut Mischung auf die angerösteten Sandwich Hälften geben, Käse drüber geben und alles zum gratinieren für ca. 5 Minuten bei 200 Grad in den Ofen. Jetzt kann angerichtet werden. Viel Spaß beim Nachkochen und Guten Appetit! Genießen! Guten Appetit!



FRANKEN
FERNSEHEN