



Herzhaftes Sandwich

mit Familie Wein - Schwarzwälder Schinken oder Bauernschinken
(4 Portionen)

Zutaten

1 Beet Kresse
200 g Frischkäse
1 TL mittelscharfer Senf
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Paprikapulver
8 Scheiben Sandwichtoast
einige Blätter Römervalat
1 Fleischtomate
Für die Omeletts:
2 Eier
2 EL Sahne
1 EL Schnittlauchröllchen
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1 TL Butter
1 Packung "Familie Wein" Schwarzwälder Schinken (80 g) oder Bauernschinken (80 g)

Zubereitung

Kresse vom Beet schneiden, mit Frischkäse und Senf verrühren und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Sandwichtoast mit der Creme bestreichen. Salatblätter und Tomate waschen, bei der Tomate den Stielansatz entfernen und die Tomate in Scheiben schneiden. Für die Omeletts Eier mit Sahne und Schnittlauch verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Butter in einer Pfanne erhitzen und vier kleine Omeletts ausbacken. Salat und Tomatenscheiben auf vier Toastscheiben verteilen, Omeletts darauf legen, Schwarzwälder Schinken auf den Omeletts anrichten und mit den übrigen Toastscheiben abdecken. Sandwiches diagonal halbieren und mit kleinen Spießen fixiert servieren.

Zubereitungszeit

ca. 20 Minuten