Kartoffelsandwiches

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Portionen: 4 Sandwiches

Zutaten:
Kartoffelsandwich:
4 große Kartoffeln (etwa 500 g)
6 Scheiben ANDECHSER NATUR Bioländer in Scheiben

Gewürze: Herbaria Bio-Gewürzsalz Gaumenschmaus oder

Etwas Paprikapulver edelsüß
Etwas Knoblauchpulver
Etwas Salz und Pfeffer
Dip:
100 g ANDECHESER NATUR Bio-Jogurt
1 TL Senf
1 TL Honig oder Ahornsirup
1 EL Schnittlauchröllchen

Herbaria Bio-Gewürzzubereitung Gerdas Garten

oder eine gepresste Knoblauchzehe, etwas Salz und Pfeffer

Zum Belegen:
1 große Handvoll Rucola
2 gekochte Eier
1 reife Avocado
½ Gurke

So geht's

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln (ca. 2 mm). Die Scheiben auf einem Backblech mit Backpapier zu zwei kleineren Rechtecken (ca. 25 x 15cm) aneinanderreihen. Dabei ausreichend überlappen lassen, da die Kartoffelscheiben beim Backen kleiner werden und keine großen Lücken entstehen sollen. Mit den Gewürzen bestreuen.

2. Mit je zweieinhalb Scheiben Käse belegen und bei vorgeheizten 180 Grad Umluft 20 Minuten backen, bis der Käse anfängt goldbraun zu werden. Danach am besten das Backpapier auf ein Gitter ziehen und so kurz etwas abkühlen lassen.

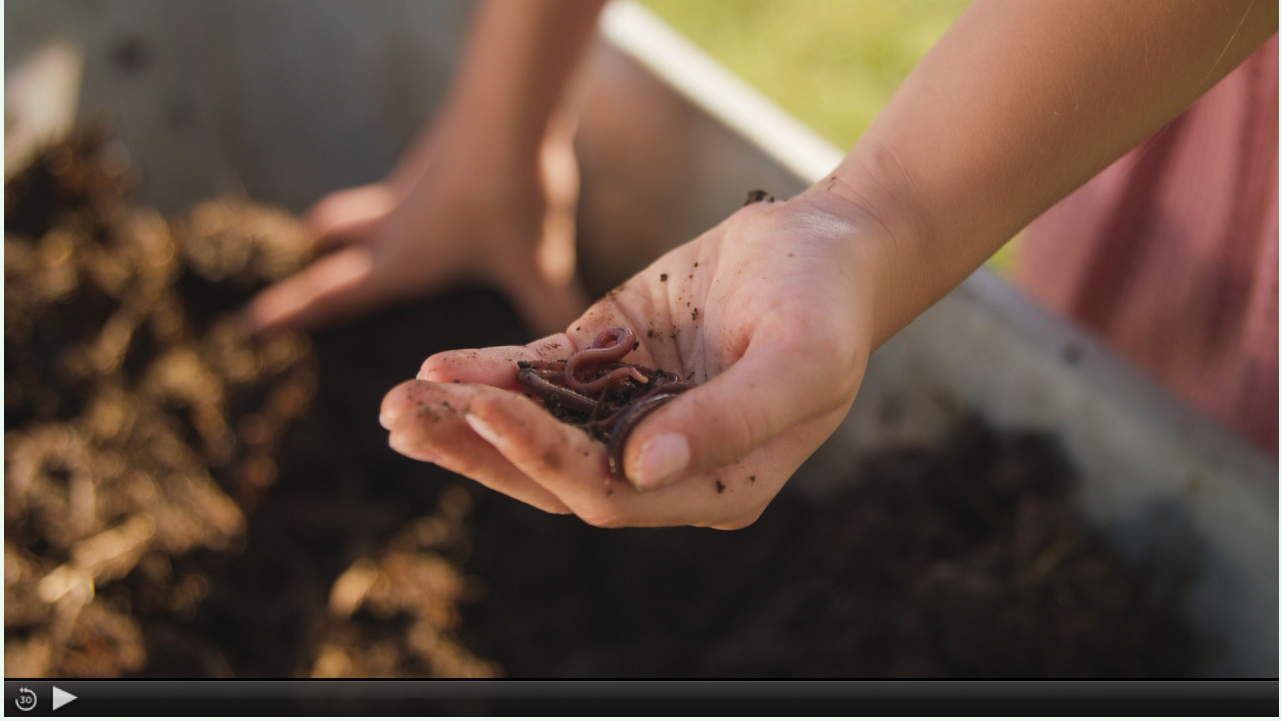
3. Für den Dip alle Zutaten verrühren. Eier und Avocado schälen und in Scheiben schneiden. Gurke waschen und in dünne Scheiben schneiden. Rucola waschen und trockenschleudern.

4. Die Kartoffelsandwiches auf ein Brett stürzen und das Backpapier abziehen. Die beiden Rechtecke in der Mitte durchschneiden. Diese etwa zur Hälfte mit Dip bestreichen. Mit Rucola, Ei, Avocado und Gurke belegen und zusammenklappen.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?

Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?

Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?