



Sandwiches mit Parmaschinken, getrockneten Tomaten und Rucola



Bild: abstraphel.de, swair



> Zutaten für 4 Portionen:

- 8 getrocknete Tomaten, in Öl eingelegt
- 1/2 Bund Rucola
- etwas Basilikum
- 100 g Ricotta oder anderen Frischkäse
- 1 EL Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- 8 Scheiben Toastbrot
- 4 Scheiben Parmaschinken

> Sandwichmaker

EUR 29,90 

Zubereitung:

- > Getrocknete Tomaten abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Rucola waschen, in der **LURCH Salatschleuder** trockenschleudern und die festen Stiele abschneiden. Basilikumblätter abzupfen. Ricotta bzw. anderen Frischkäse mit etwas Öl von den getrockneten Tomaten, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Alle Toastbrotsscheiben dünn mit der Frischkäse-Creme bestreichen. 4 Scheiben jeweils mit Parmaschinken, getrockneten Tomaten, Rucola und Basilikumblättchen belegen. Die restlichen Brotscheiben darauf legen und die Sandwiches im **LURCH Sandwichmaker** pro Seite ca. 1 min. toasten.

> Sandwichmaker

Ein ganz heißer Tipp: Sandwich mit Brandzeichen

- Außen knusprig, innen saftig – zwischen zwei Scheiben Toast lässt sich alles für einen leckeren Snack unterbringen.
- Ob süß oder herzhaft ist Geschmackssache, zuklappen, verriegeln und ab auf den Grill oder die Herdplatte.
- Mit dem Sandwichmaker können Klein & Groß schnell individuelle Snack-Ideen verwirklichen.
- Und nach dem Genuss kann der Sandwichmaker sogar im Geschirrspüler gereinigt werden.



Spülmaschinenfest