

Belegtes PEMA Roggen-Vollkornbrot mit Roastbeef, CAMBOZOLA und Rucola

ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

- 70 g **CAMBOZOLA**
- 50 g PEMA Roggen-Vollkornbrot
- 4 Scheiben Roastbeef
- 1 Handvoll Rucola
- 2 TL Senf
- Salz, Pfeffer



ZUBEREITUNG:

1. Zuerst den Rucola waschen und gut trocknen. Den CAMBOZOLA in Scheiben schneiden. Alles zur Seite stellen.
2. Eine Brotscheibe mit etwas Senf bestreichen, darauf den Rucola geben. Leicht salzen und pfeffern. Mit vier Roastbeef Scheiben und den CAMBOZOLA-Scheiben belegen. Die andere Brotscheibe mit etwas Senf bestreichen und darauflegen.

ZUBEREITUNGSZEIT:

ca. 5 Minuten.

Nährwertangaben pro Portion: 2082 KJ/496 kcal, 23g E, 35g F, 19g KH