

Sandwich mit Oliven-Tomaten-Schinken-Creme und Kopfsalat

Für 2 Portionen

| | | |
|-------------------------|-------------------------------|-----------------------|
| $\frac{1}{2}$ Kopfsalat | 4 Scheiben gekochter Schinken | 100 g schwarze Oliven |
| 6 Scheiben Toast | 1-2 EL Weißweinessig | 2 EL Olivenöl |
| Chili | 2 EL Tomatenmark | Butter |
| Salz und Pfeffer | | |

Zunächst den Kopfsalat gründlich waschen, trocken und in grobe Stücke zerteilen. Den Schinken und die Oliven klein schneiden, in eine Schüssel geben und gemeinsam mit zwei Esslöffeln Tomatenmark zu einer groben Paste hacken. Das Gemisch mit Salz, Pfeffer und ein wenig Chili abschmecken. Je einen Schuss Weißweinessig und Olivenöl der Menge begeben und alles gut miteinander vermischen. Ein Pfanne aufsetzen, Butter hineingeben und die Toastbrotsccheiben von beiden Seiten in der Pfanne rösten, bis diese goldgelb sind. Den Toast aus der Pfanne nehmen und mit der Oliven-Schinken-Crème bestreichen. Ein Blatt Kopfsalat darauf geben und nochmals bestreichen. Das Sandwich mit einer weiteren Scheibe Toast bedecken und diagonal in 2 Ecken schneiden. Falls nötig die entstandenen Sandwichecken mit Zahnstochern fixieren und auf den Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 27. 02. 2012