

# Der Pink Queen Cheese club sandwich



## Informations

Personen : 4

Zubereitung : 30 min.

## Zutaten

### Sandwich Belag

- 200 g Pink Queen Cheese
- 12 Scheiben Rote-Bete-Toastbrot
- 400 g gegarte Hähnchenbrust
- 2 Tomaten
- 1 Kopfsalat

## Selbstgemachte Mayonnaise

- 20 g Fallot-Senf
- 3 cl Essig
- 2 Eigelb
- Erdnussöl
- 2 g Currypulver von Albert Ménès
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsschritte

### Zubereitung der Mayonnaise .

1. Dazu Senf und Eigelb in eine Schüssel geben. Mit einem Schneebesen verquirlen.
2. Das Erdnussöl langsam tropfenweise zugeben, bis eine Mayonnaise entsteht.
3. Mayonnaise mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Mit einem Schuss Essig abschmecken.
4. Beiseitestellen.

### Club Sandwich Zusammenstellung.

1. Rosa Toastbrotsscheiben leicht toasten.
2. Auf jede rosa Toastscheibe einen Esslöffel Curry-Mayonnaise streichen.
3. Die erste Toastscheibe mit einem Salatblatt, einigen Hähnchenscheiben und Tomatenscheiben und einer großzügigen Scheibe Pink Queen Cheese belegen.
4. Eine zweite Scheibe Brot darauflegen. Den Vorgang wiederholen: Mayonnaise, Salatblatt, Hähnchen, Tomate und Käse. Mit einer Scheibe Brot abschließen.
5. Das Sandwich mit einem Holzspieß verschließen und diagonal in zwei Dreiecke schneiden.
6. Die rosa Sandwiches mit Chips oder einem grünen Salat servieren.

? **Tipps und Tricks:** Eine vegetarische Variante mit Rote-Bete-Scheiben ist ebenfalls denkbar, für noch mehr Rosa-Farbe.



Recette fromi : Le Pink Queen Cheese club sandwich