

Vacherousse d'Argental: Vegetarischer Club-Sandwich mit Curry

Informations

Personen : 4



Zutaten

- 200 g Vacherousse d'Argental
- 3 Früh-Karotten
- ½ Bündel rote Radieschen
- 50 g Spinatblätter
- 80 g Pariser Champignons
- 2 frische weiße Zwiebeln
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 6 Scheiben Toastbrot
- 2 Naturjoghurts
- 1 Teelöffel Currypulver
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsschritte



1. Den Vacherousse Käse in feine Scheiben schneiden.
2. Das Gemüse waschen und trocknen.
3. Die Karotten schälen und in feine Stäbchen schneiden.
4. Die Spinatblätter hacken.
5. Die Radieschen und die geschälten Zwiebeln in feine, runde Scheiben schneiden.
6. Die Champignon-Köpfe in feine Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.
7. Den Joghurt mit dem Curry vermengen.
8. Das Toastbrot tosten und jede Scheibe in 2 Dreiecke schneiden.
9. Das geschnittene Gemüse mischen.
10. Salzen und pfeffern.
11. Feine Vacherousse-Scheiben und das gemischte Gemüse auf den Toastbrotscheiben verteilen.
12. Currysoße darauf verteilen.
13. 3 getoastete Scheiben mit Gemüse übereinander stapeln.
14. Mit einem Piekser zusammenhalten.