



Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Chopped Italian Sandwich

Chopped Italian Sandwich

1 Baguette

1 Handvoll Romana Salat

0.5 Tomate, in Scheiben geschnitten

3 Leverno Tomaten getrocknet in Hälften in Öl

0.5 rote Zwiebel, in Scheiben geschnitten

5 Scheibe(n) Salami

2 Scheibe(n) Parmaschinken

2 Leverno Peperoni Lombardi mild

3 Scheibe(n) Gouda

Für das Dressing:

1 Teelöffel Maitre Marcel Grobkörniger Senf

1 Esslöffel Mayo

1 Esslöffel Öl der getrockneten Tomaten

1 Esslöffel Leverno Condimento Bianco

1 Teelöffel italienische Kräuter

Salz, Pfeffer

Chopped Italian Sandwich

1.

Baguette im Ofen oder in einer Pfanne leicht knusprig backen.

Auf einem großen Schneidebrett den Salat auslegen und darauf Tomatenscheiben, getrocknete Tomaten, rote Zwiebeln, Salami, Schinken, Peperoni und Käse schichten.

Alle Zutaten mit einem scharfen Messer in kleine Stücke schneiden. Sobald die Zutaten zerkleinert sind, das Dressing direkt darüber geben - Senf, Mayo, Öl der getrockneten Tomaten, Condimento Bianco, italienische Kräuter, Salz und Pfeffer.

Mit dem Messer oder einem Löffel das Dressing unter die Zutaten mischen, so dass alles gut bedeckt ist.

Das Brötchen der Länge nach in zwei Hälften schneiden und die Füllung auf der unteren Hälfte verteilen. Mit der oberen Hälfte abdecken und servieren.