



---

## CLUBSANDWICH MIT LAUGENBROT UND SPECK

VORBEREITUNGSZEIT: 25 MINUTEN ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MINUTEN GARZEIT: 8 MINUTEN

### CLUBSANDWICH

Die Laugenbrote 2 Mal quer durchschneiden. Die Datteln mit dem Rahm zu einer Paste mixen und die unteren beiden Brotscheiben damit bestreichen.

Den Lauch in Ringe und die Zucchini in dünne Scheiben schneiden.  
Die Specktranchen in einer Bratpfanne knusprig braten. Das Gemüse in derselben Pfanne mit Zugabe von Butter dünsten.

Den Raclette-Käse auf die unteren beiden Brotlagen geben und mit dem Speck und Gemüse belegen.

### UND ZUM SCHLUSS...

Nun alle Brotlagen aufeinander legen und im Ofen bei 170 °C ca. 8 Minuten backen.

---

### EINKAUFLISTE:

4 LAUGENBROTE  
16 SPECKTRANCHEN  
200 G DATTELN, OHNE KERN  
20 ML RAHM  
200 G RACLETTE-KÄSE  
150 G LAUCH  
200 G ZUCCHETTI  
20 G BUTTER

---

#23/2017  
POWERED BY



[WWW.YOUTUBE.COM/C/COOKINGTIMEMICARNA](http://WWW.YOUTUBE.COM/C/COOKINGTIMEMICARNA)  
[WWW.FACEBOOK.COM/COOKINGTIMEMICARNA](http://WWW.FACEBOOK.COM/COOKINGTIMEMICARNA)  
[COOKINGTIME@MICARNA.CH](mailto:COOKINGTIME@MICARNA.CH)