

Bolognese Sandwich

Für 2 Portionen

| | | |
|-------------------------|--------------------------|-------------------------|
| 2 EL | 200 g Rinderhack | 1 rote Zwiebel |
| 1 Knoblauchzehe | 8 Kirschtomaten | 1 Prise Gewürzsalz |
| 1 Prise Pfeffermix | 1 Prise Bolognese Gewürz | 250 g passierte Tomaten |
| 4 Scheiben Toastbrot | 4 - 6 EL Olivenöl | 1 TL Tomatenmark |
| 2 Scheiben Eisbergsalat | 1 Stück Parmesan | 6 - 8 Basilikumblätter |

Bratöl in einer Pfanne erhitzen, Hack darin krümelig anbraten. Zwiebel schälen und würfeln. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Beides direkt zum Hackfleisch in die Pfanne geben und mitbraten.

In der Zwischenzeit Kirschtomaten vierteln und mit zum krümelig gebratenen Hackfleisch geben. Alles mit Gewürzsalz, Pfeffermix und Bolognese Gewürz würzen. Passierte Tomaten dazugeben, Hitze reduzieren, gut vermengen und kurz köcheln lassen.

In einer zweiten Pfanne 4 EL Olivenöl erhitzen und die Toastscheiben von beiden Seiten jeweils goldbraun darin anbraten.

Anschließend alle vier Toasts dünn mit Tomatenmark bestreichen. Zwei Toasts davon jeweils mit einer Scheibe Eisbergsalat belegen. Bolognese jeweils auf die Toasts mit Eisbergsalat verteilen, Parmesan darüberreiben, mit je 1 EL Olivenöl beträufeln und mit Basilikumblättern garnieren. Beide Sandwiches jeweils mit einer Scheibe Toast verschließen und vor dem Servieren diagonal halbieren.

Steffen Henssler am 18. März 2025