

# Sandwich von Landbrot und Pumpernickel im Käsemantel



**EDNA**

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products  
Produits boulangers · Prodotti da forno

## Zutaten:

- 5 Scheiben Pumpernickel a 25 g (Art. 870)
- 5 Scheiben Landbrot ohne Kruste (Art. 647)
- 200 g Frischkäse
- 10 Scheiben Gouda in Scheiben
- 10 Scheiben Schwarzwälder Schinken
- 50 g Feldsalat
- Pfeffer und Salz

ergibt 10 Portionen

## Zubereitung:

Den Frischkäse mit Salz und Pfeffer in einer Schüssel glatt rühren, und gleichmässig auf dem Landbrot und dem Pumpernickel verteilen.

Nun die Hälfte von dem Landbrot mit Salat, Schinken und einem Drittel von dem Käse belegen. Den Pumpernickel mit der bestrichenen Seite nach unten auflegen und den Pumpernickel ebenfalls mit Salat, einem Drittel von dem Käse und Schinken belegen.

Mit den anderen Landbrot Scheiben das Sandwich „zuklappen“.

Den restlichen Käse für ca. 5 Min bei 180°C im Ofen backen, herausnehmen und kurz abkühlen lassen.

Nun den Käse über das Sandwich fallen lassen und fest andrücken. Das Sandwich entweder im ganzen oder halbiert dekorativ anrichten.

