Artikel vom 15.07.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 03:57 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/club-sandwiches

# Club-Sandwiches



Foto: Franziska Heinrichs

**Zutaten:**

10 Scheiben Sandwichtoast

½ Eisbergsalat

5 Scheiben gekochter Schinken

5 Scheiben Cheddarkäse

1 Glas saure Gurken

1 Tomate

1 Zwiebel

50 g Mayonnaise

50 g Ketchup

1 TL Agavendicksaft

**Zubereitung:**

Die Zwiebel in feine Ringe oder Würfel schneiden und in einer Pfanne leicht anbraten. Anschließend den Agavendicksaft hinzufügen und die Zwiebeln unter gelegentlichem Rühren karamellisieren, bis sie goldbraun sind.

Den Salat in feine Streifen und die Tomate in dünne Scheiben schneiden. Für die Soße Ketchup, Mayonnaise und etwas Gurkenwasser aus dem Glas der sauren Gurken miteinander verrühren.

Die Toastscheiben leicht anrösten und anschließend mit der Soße bestreichen. Danach mit Käse, Schinken, Gurken- und Tomatenscheiben, den karamellisierten Zwiebeln und dem geschnittenen Salat belegen. Das Sandwich zusammenklappen und zum Schluss von beiden Seiten in einer Pfanne goldbraun anbraten, bis der Käse leicht geschmolzen ist.

*Franziska Heinrichs*