



Tomaten-Fenchel-Sandwich

Zutaten

- 150 g Fenchelknollen
- 3 Stängel Basilikum
- 4 Blätter Lollo Bianco
- 200 g Kirschtomaten
- 2 EL THOMY Reines Rapsöl
- 2 EL Weißweinessig
- 2 TL Maggi Würzmischung 4 , für knackige Salate
- 8 Slightly leveled tablespoons Sandwichbrot
- 125 g HERTA Finesse Schinken hauchzart
- 4 EL THOMY Salat Mayonnaise

Zubereitung

1. Fenchelknollen putzen, waschen. Das Grün fein hacken. Fenchel mit einem Gemüsehobel in dünne Scheiben hobeln. Basilikum waschen, Blätter von den Stielen zupfen und klein schneiden.
2. Lollo Bianco waschen und trocken tupfen. Kirschtomaten waschen und in Viertel schneiden. Für das Dressing: THOMY Reines Rapsöl, Weißweinessig und MAGGI Würzmischung 4 - knackige Salate verrühren. Dressing mit Fenchel, Fenchelgrün, Tomaten und Basilikum mischen und etwas ziehen lassen.
3. Sandwichbrot toasten. Von HERTA Finesse Schinken hauchzart die Scheiben ausbreiten. Fenchel-Tomaten-Mischung darauf verteilen und locker zusammenrollen.
4. Die Sandwichscheiben mit THOMY Salat Mayonnaise bestreichen. Jeweils 1/2 Salatblatt auf jede Scheibe legen. Auf 4 Sandwichscheiben jeweils 3 Schinkenröllchen legen und die restlichen Brotscheiben darauf legen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	27 g
Energie	334 kcal
Fett	20 g
Protein	12 g

⌚ 25 Minuten

⊕ 4 Stück