

Zutaten

- 390 g Putensteaks
- 3 Blätter Salat
- 125 g Salatgurken
- 2 Ei(er)
- 4 EL Kresseblättchen
- 1 Beutel MAGGI Fix für Spaghetti Carbonara
- 2 EL Wasser
- 6 Slightly leveled tablespoons Sandwichbrot
- 2 EL Crème fraîche
- 1 TL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (im Glas)

Zubereitung

- 1. Putensteaks waschen, trocken tupfen. Salatblätter putzen, waschen und trocken tupfen. Salatgurken schälen und in dünne Scheiben schneiden. Eier hart kochen, pellen und in Scheiben schneiden. Kresseblättchen waschen und trockentupfen.
- 2. MAGGI Fix für Spaghetti Carbonara mit 2 EL Wasser gut verrühren und die Putensteaks ca. 30 Min. gekühlt marinieren. Die Steaks unter mehrmaligem Wenden ca. 8-10 Min. auf dem heißen Grill garen.
- 3. Sandwichbrot auf dem Grill von beiden Seiten ca. 1 Min. rösten. Crème fraîche mit THOMY Delikatess-Senf verrühren und die Sandwichscheiben jeweils auf einer Seite damit bestreichen. Die Hälfte der Scheiben mit je 1 Salatblatt, 1 Putensteak, Gurkenund Eierscheiben sowie Kresse belegen. Die verbliebene Sandwichscheibe als Deckel auflegen. Nach Belieben diagonal halbieren. Dazu passt Tomatensalat.

Nährwert-Anzeige

Energie

Protein

Kohlenhydrate 28 g

381 kcal

12 g Fett 41 g

3 Portionen

24 Minuten