



## Zutaten

- 200 g Rettich
- 200 g Karotten
- 1 TL Salz
- 5 EL Zucker
- 150 ml Reisessig
- 200 ml Wasser
- 400 g Schweinebauch
- 1 Beutel MAGGI MAGIC ASIA Würzpaste für Teriyaki Style
- 1 Gurke
- 12 Stängel frischer Koriander
- 1 Baguette
- 3 EL THOMY Delikatess Mayonnaise, 300 ml Squeeze-Flasche
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl

## Zubereitung

1. Für das eingelegte Gemüse geschälte Karotten und Rettich in feine Streifen schneiden. In einer Schüssel mit 2 EL Zucker und Salz vermengen. Anschließend mit der Hand alles einige Minuten durchkneten, bis das Wasser austritt und das Gemüse weich wird.
2. Gemüse in ein Sieb geben, gut abspülen und abtropfen lassen. In einem Messbecher Reisessig und lauwarmes Wasser mischen, 3 EL Zucker darin auflösen. Das Gemüse in ein verschließbares, sauberes Glas geben, mit dem Essig Sud bedecken und ziehen lassen.
3. Die Schweinebauchscheiben waschen und trockentupfen. Zusammen mit der Würzpaste in einen Gefrierbeutel geben und massieren, damit sich die Würzpaste gut verteilt. Ca. 10 Min. marinieren.
4. In der Zwischenzeit die Gurke waschen und mit dem Sparschäler der Länge nach in breite Streifen schälen. Koriander kurz abbrausen und trockentupfen.
5. Das Baguette dritteln und so aufschneiden, dass die beiden Hälften hinten noch zusammenhängen. Mit je 1 EL THOMY Delikatess Mayonnaise bestreichen, Gurkenstreifen und 4 Stängeln Koriandergrün belegen.
6. In einer Pfanne Öl heiß werden lassen. Schweinebauch von beiden Seiten bis zur gewünschten Bräunung braten. Herausnehmen und schräg in dünne Scheiben schneiden. Auf die vorbereiteten Baguettedritteln verteilen und etwas von dem eingelegten Gemüse darauf geben. Soweit möglich zusammenklappen und reinbeißen....

Nährwert-Anzeige

 45 Minuten

Kohlenhydrate	57 g
Energie	894 kcal
Fett	61 g
Protein	28 g

⊕ 3 Portionen