



Roastbeef Sub



15 Minuten



easy cheesy

Zutaten

für 2 Personen

2 EL	Oberskren
2 EL	Mayonnaise
2	kleine Baguette á 125 g, halbiert
240 g	Roastbeef Aufschnitt
4 EL	Röstzwiebeln
4 Scheiben	Rupp Classic BBQ
	Salz
	Pfeffer schwarz
	Rucola Salat zum Garnieren

Zubereitung

- 1 Den Backofen auf 200° C vorheizen.
- 2 Oberskren mit Mayonnaise, Salz und Pfeffer gut verrühren.
- 3 Die Baguette Scheiben mit der Oberskren / Mayonnaise Mischung bestreichen und mit Roastbeef, Röstzwiebeln und Rupp Classic BBQ belegen.
- 4 Die einzelnen Hälften im Backofen kurz erwärmen bis der Käse leicht geschmolzen ist.
- 5 Deckel daraufsetzen und servieren.