



## Roastbeef Sub

🕒 Zubereitungszeit: 15 Minuten

📊 Schwierigkeit: Leicht

---

### 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 Big Toast  
Salz  
Pfeffer schwarz  
Rucola Salat zum garnieren

### Zubereitung

Den Backofen auf 200° C vorheizen.

Oberskren mit Mayonnaise, Salz und Pfeffer gut verrühren.

Die Baguette Scheiben mit der Oberskren / Mayonnaise Mischung bestreichen und mit Roastbeef, Röstzwiebeln und Rupp Big Toast belegen.

Die einzelnen Hälften im Backofen kurz erwärmen bis der Käse leicht geschmolzen ist.

Deckel daraufsetzen und servieren.