



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.