



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 Big Toast |
| | 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 Big Toast belegen.
- 4 Die einzelnen Hälften im Backofen kurz erwärmen bis der Käse leicht geschmolzen ist.
- 5 Deckel daraufsetzen und servieren.