

Gefüllter Sandwichwecken

Rezept für 5 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Gewürzgurken / Essiggurkerl / Essiggurken / Cornichons	Etwas / nach Bedarf
Mayonnaise	Etwas / nach Bedarf
Braten- oder Kochfleischreste	Etwas / nach Bedarf
Wurst / Würste	Etwas / nach Bedarf
Käse	Etwas / nach Bedarf
Hart gekochte Hühnereier	Etwas / nach Bedarf
Topfen / Quark	Etwas / nach Bedarf
Scharfer Senf	Etwas / nach Bedarf
Vollmeersalz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Weißbrote / Stangenweißbrote	1 Stk.

Zubereitung:

Nehmen Sie einen Sandwichwecken und höhlen Sie ihn vorsichtig mit der Hand aus. Dann schneiden Sie nach Belieben Fleisch- oder Wurstreste kleinwürfelig, ebenso Gurkerl, Käse und harte Eier. Dann schneiden Sie noch die Brotmasse in kleine Würfel und geben diese ebenfalls dazu. Nun wird die Masse mit Mayonnaise und Topfen gebunden und nach Geschmack mit Senf, Salz und Pfeffer gewürzt. Dann drücken Sie die Menge in das ausgehöhlte Brot (verwenden Sie am besten einen Kochlöffelstiel dazu), dann wickeln Sie den Wecken in Alufolie und geben ihn für einige Stunden in den Kühlschrank. Vor dem Servieren in Scheiben schneiden und Sie haben ohne viel Aufwand eine köstliche sommerliche Mahlzeit zur Hand!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-926-Gefuellter-Sandwichwecken.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at