



Ölz Sandwich Toast

mit "Schweinsbratensalat", eingelegten Balsamicozwiebeln, Birne, Gewürzmayonnaise & Chinakohl



1. Mayonnaise, Senf, Wasabi, Honig, Five Spice & Sojasauce glatt rühren. Den Schweinsbraten in 1cm Würfeln schneiden und gemeinsam mit den geschnittenen Balsamico-Zwiebeln sowie Birne & Chinakohl locker mischen.
2. Anschließend mit der Gewürzmayonnaise anmachen und auf dem getoasteten Ölz Sandwich Toast anrichten.
3. Mit gehackten Petersilienblättern garnieren.

Zutaten

- 4 Scheiben Ölz Sandwich Toast
- 240 g Schweinsbraten vom Bauch in 1 cm Würfeln geschnitten
- 80 g eingelegte Balsamico-Perlzwiebeln (Antipasti)
- 60 g Mayonnaise
- 40 g Dijon Senf
- 1 EL Honig
- 1/2 TL Wasabi Paste
- 2 EL Sojasauce
- Etwas Chili
- 1 Stk Birne geschält und gewürfelt (Gute Luise, Abate Fetel, Williams)
- Salz, schwarzer Pfeffer
- 120 g in feine Streifen geschnittener Chinakohl
- 1 Prise Five Spice Gewürzmischung

Zubereitungszeit

25 min