



## Ein gesundes Club-Sandwich zubereiten



### Zutaten

- 1 scheiben Gouda Natur
- 3 scheiben Braun- oder Weißbrot
- 0.5 teelöffel Honigsenf
- 0.5 esslöffel Hüttenkäse
- ein paar Blätter Eisbergsalat
- 0.25 apfel, geschält und in dünne Scheiben geschnitten
- 0.5 scheibe geräucherte Hühnerbrust oder gekochter Schinken
- 0.25 tomate, in Scheiben geschnitten
- frisch gemahlener Pfeffer
- 2 Spieße

Lust auf ein leckeres und herzhaftes Mittagessen? Entdecken Sie unser köstliches Rezept für das perfekte Club-Sandwich. Dieser Klassiker ist nicht nur köstlich, sondern auch einfach zuzubereiten. Gouda Naturel-Käse bildet die Grundlage für dieses köstliche Gericht. Genießen Sie dieses köstliche Club-Sandwich in nur 20 Minuten!

### Vorbereitung

- 1: Toasten Sie die Brotscheiben.
- 2: Den Honigsenf mit dem Hüttenkäse verrühren. Die Brotscheiben damit bestreichen.
- 3: Verteilen Sie den Salat auf 2 Brotscheiben. Auf eine Scheibe eine Scheibe Käse mit Apfelscheiben und auf die andere eine Scheibe Käse, Hähnchenbrust oder Schinken und Tomate legen und mit Pfeffer bestreuen.
- 4: Die Brotscheiben übereinanderlegen und mit der dritten Scheibe mit der bestrichenen Seite auf die Tomate legen.
- 5: Die letzte Käsescheibe in Streifen schneiden.
- 6: Das Sandwich leicht zusammendrücken und diagonal durchschneiden. In jeden Stapel einen mit Käsestreifen verzierten Spieß stecken.

## Bereit für ein gesundes Club-Sandwich

Ein Club-Sandwich ist nicht komplett ohne Gouda Naturel-Käse. Sie können auch mit Gouda-Kräuter-Knoblauch-Käse experimentieren, um eine zusätzliche Geschmacksdimension zu erhalten. Für eine geschmackliche Abwechslung können Sie anstelle von Honigsenf und Hüttenkäse Tomatenketchup mit einem Hauch Paprika oder Thymian verwenden. Bestellen Sie die erforderlichen Zutaten über unseren Webshop und gönnen Sie sich ein köstliches Mittagessen mit holländischem Touch!