

# Pastrami-Sandwich

Gestatten, mein Name ist Pastrami. Ich bin ganz edel.  
Knuspriges Brot gefüllt mit zartem Pastrami  
und delikater Käsecreme. Zum Anbeissen gut.

## Zutaten

---

### Käsecreme

---

20g Mayonnaise  
80g Schmelzkäse (Gala)  
1 EL Schnittlauchröllchen  
1 TL Senf

### Belag

---

1 Tomate  
1 Zwiebel  
1 Gewürzgurke  
4 Salatblätter  
250g Pastrami,  
fein geschnitten

4 (Nuss-)Brötchen

## Zubereitung

---

Etwa 20 Minuten

- 1 Für die Käsecreme alle Zutaten glatt rühren.
- 2 Die Tomate, Zwiebel und Gewürzgurke in Scheiben schneiden.
- 3 Die Brötchen aufschneiden, die Unterseiten mit Käsecreme bestreichen. Mit Salat, Tomaten, Zwiebel und Gewürzgurken belegen. Pastrami darauf verteilen und den Deckel aufsetzen.

## Tipp

---

Noch mehr Genuss: Die Zwiebelringe mit 1 Esslöffel Mehl und Paprikapulver vermischen. In einer Pfanne Öl erhitzen und goldbraun anbraten.

Roastbeef ist eine tolle Alternative zu Pastrami.

