

Kornspitz mit Rohgenuss

ZUTATEN PRO BELEGTES BROT

Zutaten Fleisch:

Hörtnagl Rohgenuss oder
Tiroler Rohschinken
1 Kornspitz
1 Tomate
1 Rote Zwiebel
Lollo Bianco
1 TL Dijonsenf
1 TL Mayonnaise
Pfeffer, Salz
1 Prise Zucker
Oregano
Olivenöl

Belegter Kornspitz mit Rohgenuss und glacierten Tomaten und Zwiebeln

1. Zubereitung Für die Sauce den Dijonsenf, Mayonnaise, Oregano und eine Prise Pfeffer gut miteinander verrühren. Als nächsten Schritt die Tomatenscheiben und Zwiebelringe mit Olivenöl und etwas Salz und Zucker in der Pfanne glacieren.

Nun beide Seiten vom Kornspitz mit Sauce bestreichen und die glacierten Zwiebeln und Tomaten gemeinsam mit dem Salat auf den Kornspitz platzieren. Als letzten Schritt den Rohgenuss oder Rohschinken zwischen auf die Kornspitzhälften belegen. Fertig ist der köstliche Kornspitz.

Natürlich eignen sich dazu auch viele andere Brotsorten dafür, wie zum Beispiel ein knuspriges Vinschgerl oder Baguette.