

HERBSTLICHES PULLED PORK SANDWICH MIT APFEL UND KORIANDER

HERBSTLICHES PULLED PORK SANDWICH MIT APFEL UND KORIANDER

Spontane Ideen sind doch oft die Besten - mit dem Kürbis Brot, das perfekt für Sandwichs geeignet ist, wollte ich unbedingt ein schnelles und leckeres Abendessen zaubern. Das dabei eine Portion vom Pulled Pork zum Einsatz kommt war relativ schnell klar, aber in welche Richtung soll das Ganze gehen? Da ich gerade reichlich Koriander und knackige Äpfel da hatte habe ich mich für die asiatische Richtung entschieden. Mit einem ganz einfachen Dressing aus Joghurt und süß-scharfer Chilisaucе und ein paar Scheibchen Gurke ist daraus ein wirklich tolles, buntes Abendbrot geworden. Ein Pulled Pork Sandwich mit Apfel und Koriander!



ZUTATEN FÜR 2 SANDWICHS:

4 Scheiben Kürbis Brot

6 cm Salatgurke

1/2 Apfel

200g Pulled Pork

1 kleines Bund Koriander

Pfeffer & Salz

Für die Sandwichsauce:

4 EL Joghurt, 3,8% Fett

3 EL süß-scharfe Chilisauce

etwas Salz

ZUBEREITUNG:

Das Sandwichbrot im Toaster oder im Ofen anrösten. Aus Joghurt, Chilisauce und Salz die Sandwichsauce anrühren. Das Pulled Pork ohne zusätzliches Fett in der Pfanne erhitzen, die Gurke und den Apfel in dünne Scheiben schneiden und den Koriander fein hacken.

Beide Brotscheiben mit der Sandwichsauce bestreichen. Auf den Boden die Gurkenscheiben und die Apfelscheiben legen und das Pulled Pork darauf auftürmen. Den Koriander über das Sandwich streuseln...



... das Ganze nochmal mit frisch gemahlenem Pfeffer und Salz würzen und die zweite Brotscheibe auflegen.

Ein herbstlich buntes Pulled Pork Sandwich mit Kürbis Brot und asiatischer Note.

Greift zu und lasst es euch schmecken!

