

## Leckere Eingeklemmte - mit und ohne Fleisch

### Zutaten: (Fleisch-Sandwich)

2 Sandwich-Brötchen nach Belieben hell oder dunkel  
Lamm vom Nierstück ca. 200 g  
2 Handvoll Ruccola  
In Öl eingelegte getrocknete Tomaten  
Parmesan  
Butter  
Schwarzer Pfeffer, rosa Pfeffer, Chili, Salz  
1 Knoblauchzehe  
1 Zweig Rosmarin  
Olivenöl zum Anbraten

Die Brote aufschneiden, etwas von der Krume herausnehmen, damit sich das Sandwich besser füllen lässt. Butter etwas weich werden lassen und mit Salz, Chili, rosa und schwarzem Pfeffer würzen, wenig fein gepressten Knoblauch dazugeben und alles miteinander mischen. Die Brothälften mit der gewürzten Butter bestreichen.

Das Nierstück mit Salz, Pfeffer und einem Rosmarin-Zweig würzen und kurz in etwas Olivenöl rosa anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, in Alufolie einwickeln und 5-7 Minuten ruhen lassen. Das Fleisch in Scheiben schneiden und abkühlen lassen.

Dann die Brote wie folgt mit Ruccola, Fleisch, mit den eingelegten Tomaten, nochmals mit etwas Ruccola und mit dem in feine Scheiben gehobelten Parmesan belegen. Nach Belieben den Ruccola mit Salz und Pfeffer bestreuen und etwas Olivenöl darüber träufeln.

### Zutaten: (vegetarisch)

2 Sandwich-Brötchen nach Belieben hell oder dunkel  
1 - 2 rote Peperoni  
1 Avocado  
Feta-Käse  
Alfalfa- und Zwiebel-Sprossen  
2 Handvoll Ruccola  
Butter  
Schwarzer Pfeffer, Salz  
1 Knoblauchzehe

Die Brote aufschneiden, etwas von der Krume herausnehmen, damit sich das Sandwich besser füllen lässt. Butter etwas weich werden lassen und mit Salz, und schwarzem Pfeffer würzen, wenig fein gepressten Knoblauch dazugeben und alles miteinander mischen. Die Brothälften mit der gewürzten Butter bestreichen.

Die Peperoni halbieren, entkernen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Bei 200 Grad so lange im Ofen schmoren lassen bis die Peperoni Blasen wirft. Die Peperoni herausnehmen und mit einem nassen Tuch zudecken und ein paar Minuten ruhen lassen. Danach lässt sich die Peperoni ganz einfach schälen.

Die zwei unteren Brothälften wie folgt belegen: Ruccola, in Tranchen geschnittener Feta, Peperoni, Avocado-Tranchen, Alfalfa - und ganz wenig Zwiebelsprossen. Nach Belieben den Feta und die Peperoni mit Salz und Pfeffer würzen und etwas Olivenöl drüber träufeln.

\*\*\*