



www.hermanns-feine-kost.de  
@hermannsfeinekost

www.koeln-weiden.wajos.de  
@wajoskoeln

Wajos Partner – Rhein Center Köln Weiden - Aachener Str. 1253 – 50858 Köln

## Pastrami Sandwich

Für 2 Portionen

- 30 g Butter
- 25 g Mehl
- 300 ml Milch
- 2 -3 TL Pasta Blend
- 60 g Gruyère
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 80 g Emmentaler
- 4 Scheiben Brioche – Brot
- 2 EL Riesling Senf
- 8 dünne Scheiben Pastrami (Roastbeef)

Wildkräuter Salat

- Zitronen Lavendel Crema
- Kräuter der Provence auf Olivenöl
- Kräuter der Provence Blend

### **Zubereitung:**

1. Butter in einem Topf erhitzen, Mehl zugeben und unter Rühren mit dem Schneebesen nach und nach Milch zugießen, aufkochen, dabei gelegentlich umrühren. Pasta Blend hinzufügen und Gruyère fein reiben, 20g in die Bechamel geben und unterrühren schmelzen lassen. Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, abgedeckt bereitstellen.
2. Emmentaler fein reiben. 2 Scheiben Brioche auf ein Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Scheiben mit Senf bestreichen, die Bechamel darauf verteilen und jeweils 4 Scheiben Pastrami darauf geben. Erst mit restlichem Gruyère und dann mit der 2. Brioche – Scheibe belegen, leicht zusammendrücken. Sandwiches von oben mit Emmentaler bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200° Grad auf der mittleren Schiene ca. 5 – 10 Min. backen, bis das Brot goldbraun und der Emmentaler geschmolzen ist.

Meine Weinempfehlung dazu Uby N°7 Merlot – Tarnat.

Lasst es Euch schmecken.  
Euer Hermann