



Vegi-Sandwich mit Lattich, Peperoni und Feta

Ein Sandwich mit griechischem und nordafrikanischem Einschlag: Feta gemischt mit Lattich, Peperoni und Zwiebel an einer mit Harissa gut gewürzten Sauce. Saftig beim Reinbeissen, aber eine Serviette dazu ist Pflicht.

Am besten schmeckt das Sandwich natürlich mit einem frisch gebackenen Brötchen oder einem Stück Baguette.

Zutaten

1	langes Sandwich-Brötli
40g	Lattich
30g	rote Peperoni
1/2	Zwiebel, ca. 20g
40g	Feta
1El	Oliveöl
1/2El	weisser Balsamico
1Tl	Harissa
	wenig Salz

Zubereitung

Balsamico, Oliveöl und Harissa vermischen, mit wenig Salz abschmecken.

Lattich längs vierteln und zu schmalen Streifen schneiden. Peperoni zu kurzen, schmalen Streifen schneiden, Zwiebel zu dünnen Scheiben schneiden. Feta würfeln. Alles mit der Sauce vermischen und das längs aufgeschnittene Brötchen damit befüllen. Mit einer Serviette umwickeln.



