

Vacherousse d'Argental: Vegetarischer **Club-Sandwich mit Curry**



Informations

Personen: 4

Zutaten

- 200 g Vacherousse d'Argental
- 3 Früh-Karotten

- ½ Bündel rote Radieschen
 50 g Spinatblätter
 80 g Pariser Champignons
- 2 frische weiße Zwiebeln
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 6 Scheiben Toastbrot
- 2 Naturjoghurts
- 1 Teelöffel Currypulver
- Salz, Pfeffer

Zubereitungschritte



- 1. Den Vacherousse Käse in feine Scheiben schneiden.
- 2. Das Gemüse waschen und trocknen.
- 3. Die Karotten schälen und in feine Stäbchen schneiden.
- 4. Die Spinatblätter hacken.
- 5. Die Radieschen und die geschälten Zwiebeln in feine, runde Scheiben schneiden.
- 6. Die Champignon-Köpfe in feine Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.
- 7. Den Joghurt mit dem Curry vermengen.
- 8. Das Toastbrot toasten und jede Scheibe in 2 Dreiecke schneiden.
- 9. Das geschnittene Gemüse mischen.
- 10. Salzen und pfeffern.
- 11. Feine Vacherousse-Scheiben und das gemischte Gemüse auf den Toastbrotscheiben verteilen.
- 12. Currysoße darauf verteilen.13. 3 getoastete Scheiben mit Gemüse übereinander stapeln.
- 14. Mit einem Piekser zusammenhalten.