



## Belegtes Roggen-Vollkornbrot mit Roastbeef, CAMBOZOLA und Rucola

### Zutaten für 1 Person

70 g CAMBOZOLA  
50 g Roggen-Vollkornbrot  
4 Scheiben Roastbeef  
1 Handvoll Rucola  
2 TL Senf  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

1. Zuerst den Rucola waschen und gut trocknen. Den CAMBOZOLA in Scheiben schneiden. Alles zur Seite stellen.
2. Eine Brotscheibe mit etwas Senf bestreichen, darauf den Rucola geben. Leicht salzen und pfeffern. Mit vier Roastbeef Scheiben und den CAMBOZOLA-Scheiben belegen. Die andere Brotscheibe mit etwas Senf bestreichen und darauflegen.

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten

Nährwertangaben pro Portion: 2082 KJ/496 kcal, 23g E, 35g F, 19g KH

