

Creamy Truten Sandwich

Für 4 Stück

4		Pitabrote oder Sandwichbrötli	Im Backofen bei 250°C ca. 3 Min. backen, danach Tasche aufschneiden.
2	grosse	Tomaten	rüsten und ohne Kerne in Würfeli schneiden.
1 -2		Frühlingszwiebeln	gerüstet in dünne Scheiben schneiden Tomaten und Zwiebeln mischen.
8		Salatblätter	waschen, rüsten
400 g		Frischkäse	zusammen zu einer Crème verrühren, ev. nachwürzen.
8 EL		Fanta Mango	
1/2 Teelf		Currypulver	
200 g		Trutenbrust	in feine Längsstreifen schneiden
		Salz, Pfeffer, Gewürze	Fleischstreifen damit würzen
30 g		Sesamsamen	Fleischstreifen darin wenden
1/2 EL		Bratbutter	in Bratpfanne erwärmen und Fleisch darin bei mittlerer Hitze gar braten.

Getoastete Brote mit Frischkäsecrème innen dick bestreichen, mit den Salatblättern auslegen und abwechslungsweise mit Fleisch und Gemüse Mischung füllen.

Tipp: **Zur Abwechslung an Stelle von Gemüse Nektarinen- Melonen- oder Aprikosenwürfeli verwenden.**