

Sandwich mit Räucherlachs, Camembert & Feigen

Zutaten für 4 Personen

- 8 ToastbrotscHEiben
- 40 g Butter
- 40 g Feigensenf
- 2 Feigen
- 200 g Räucherlachs
- 100 g Camembert
- 4 Dillzweige

Zubereitung

ToastbrotscHEiben auf einer Seite zuerst mit Butter, dann mit Feigensenf bestreichen. Feigen waschen, Stiele entfernen und in dünne Scheiben schneiden.

Eine ToastbrotscHEibe pro Person mit ca. 50 g Räucherlachs belegen, zu den Toasträndern etwas Abstand lassen. Camembert dünn aufschneiden und auf dem Räucherlachs verteilen. Mit Feigenscheiben belegen und mit Dill bestreuen.

Mit der zweiten ToastbrotscHEibe bedecken und etwas andrücken.

Den Grillrost einölen. Die Sandwiches bei indirekter Hitze auf den Grill legen und etwas auf dem Rost drücken, Deckel schließen.

Nach der Hälfte der Grillzeit einmal wenden.

Nach dem Grillen diagonal halbieren und sofort servieren.