



Farmersalat-Sandwiches mit Mairübchen



Zutaten für 2 Personen:

400 g Möhren	Die Möhren und Mairübchen waschen, Enden abschneiden und reiben. Die Dänische Sauce so wie den Saft der halben Zitrone hinzugeben. Mit Cayennepfeffer abschmecken und Eier hart kochen oder Räuchertofu in Scheiben schneiden.
200 g Mairübchen	
1 Bund Petersilie	
frische Kresse	Dann die Toastbrötchen zubereiten. Dazu für weiche Brötchen die Toastys im ganzen tosten. Für eine knusprigere Variante die Toasty-Hälften trennen und dann tosten.
1 Zitrone	
4 EL Dänische Burgersauce	
1 Zitrone	
1 Prise Cayennepfeffer	Mit Farmersalat belegen, dann Eier pellen und in Scheiben schneiden oder mit Räuertofu-Scheiben belegen (je nach Variante ist das Sandwich vegan oder vegetarisch). Zuletzt mit dem Grün (Kresse und Petersilie) garnieren und mit der zweiten Toasty-Hälfte zudecken. Fertig zum genießen.
1 Pck. (4 Stck.) Toastbrötchen	
Haffys (glutenfrei)	
Pfeffer	
n. B. Räuchertofu	
o. gekochte Eier	