

# Sandwich mit Roastbeef und Avocado

## FOODBOX



### Zutaten für 2 Personen

- > 1 kleine reife Avocado
- > 1-2 TL Limettensaft
- > 2 EL Crème fraîche
- > Salz
- > Cayennepfeffer
- > 2-3 Radicchioblätter
- > 1 Tomate
- > 1-2 EL Alfalfasprossen
- > 130 g gebratenes Roastbeef; in Scheiben
- > 2 kleine Scheiben Cheddar-Käse
- > 2 Brötchen; nach Wahl

### Zubereitung in 25 Minuten

- 1 Avocado halbieren, Kern herausdrehen, Fruchtfleisch aus der Schale lösen, klein würfeln und mit Limettensaft vermengen. Mit einer Gabel zerdrücken, mit der Crème fraîche mischen und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.
- 2 Radicchio waschen und trocken schütteln. Tomate waschen und in dünne Scheiben schneiden. Sprossen waschen und trocken tupfen.
- 3 Brötchen waagrecht aufschneiden, die Unterseiten mit der Avocado-creme einstreichen, mit Salat, Roastbeef, Cheddar und Tomaten belegen. Sprossen darauf setzen, Deckel auflegen und fest in Butterbrotpapier einschlagen.

