

Pitabrot mit Roastbeef



Zutaten:

Für die Remoulade:

- 2 EL Mayonaise
- 2 EL Naturjoghurt
- 1 Stk. Sardellenfilet (in Öl eingelegt)
- 1 Stk. [Ei](#) (hart gekocht)
- 1 Stk. Gewürzgurke (klein)
- [Salz, Pfeffer](#)

Für das Pitabrot mit Roastbeef:

- 4 Stk. Vollkorn-Pitabrote
- 1 Bund Rucola
- 8 Stk. Cocktailtomaten
- 150 g Roastbeef (in feine Scheiben geschnitten)

Zubereitung:

Für die **Remoulade** die Mayonnaise mit dem Joghurt verrühren.

Das Sardellenfilet, das Ei und die Gewürzgurke in möglichst kleine Würfel schneiden.

Alles unter die Mayonnaise mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und in ein verschließbares Glas füllen.

Kühl aufbewahren.

Die Pitabrote waagrecht so aufschneiden, dass Taschen entstehen.

Die Taschen innen mit der Remoulade bestreichen.

Den Rucola waschen, verlesen, grobe Stiele entfernen.

Die Tomaten je nach Größe halbieren oder vierteln.

Die Roastbeefscheiben aufrollen.

Jede Brottasche mit Rucola, Tomaten und Roastbeef füllen und in Butterbrotpapier wickeln.

Die **Pitabrote mit Roastbeef** in einer Box transportieren.



Paradiesischer Pastasalat



Zutaten:

- 400 g Nudeln
- 7 EL Mayonnaise 25% Fett
- 150 g Kirschtomaten
- 100 g Thunfisch
- 60 g Rucola
- 100 g Mozzarella
- 50 g [Oliven](#) (grün)
- Basilikum

Zubereitung:

Nudeln bissfest kochen, abgießen und in den Kühlschrank stellen. Kirschtomaten, Rucola und Basilikum säubern und kleinschneiden.

Den Mozzarella in Würfel schneiden und die grünen Oliven hinzufügen.

Alle Zutaten miteinander vermischen, Mayonnaise und den Thunfisch hinzufügen.

Zum Schluss die Nudeln hinzugeben und servieren.

Den fertigen Pastasalat mit einigen Kirschtomaten garnieren.



Marshmallow Cookies



Zutaten:

- 250 g [Mehl](#)
- 1 TL Backpulver
- 1/2 TL Natron
- 230 g Butter
- 220 g Kristallzucker
- 220 g Brauner Zucker
- 2 Stück [Eier](#)
- 1 Stück Vanilleschote (Mark)
- 50 g Erdnüsse (gehackt)
- 1/2 Packung Marshmallows (klein geschnitten)

Zubereitung:

Mit dem Mixer die Butter mit dem Kristallzucker und dem braunen Zucker verrühren. Ein Ei nach dem anderen hinzugeben und schaumig schlagen. Das Vanilleschotenmark einrühren.

Nun Mehl mit Natron und Backpulver versieben und nach und nach unterheben. Die gehackten Erdnüsse sowie die kleingeschnittenen Marshmallows unter den Teig heben.

Den Teig für ca. ½ Stunde in den Kühlschrank stellen, damit die Kekse nachher nicht auseinanderlaufen.

Das Backrohr auf 180°C vorheizen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

In gleichmäßigen Abstand je einen Esslöffel des Teiges auf das Backblech geben, sodass ein Cookie daraus entsteht. Lassen Sie zwischen den Teighäufchen genug Abstand, da die Cookies beim Backen auseinandergehen.

Das Backblech in den Backofen schieben und die **Marshmallow Cookies** ca. 10-12 Minuten backen, bis sie knusprig sind.

www.danibelle.at



Lemon Chicken



Zutaten:

- 2 Stk. Hühnerbrustfilets (ca. 400 g)
- [Salz, Pfeffer](#)
- 2-3 EL Olivenöl
- 250 g Perlgraupen (gekochte)

Für das Dressing:

- 8 EL Mayonaise
- [Salz](#)
- 1 Stk. Bio-Zitrone (Schale der Zitrone, abgerieben)
- 2 Stk. Limetten (Saft der Limetten)
- 2 EL Teriyaki-Sauce
- 2 EL Weißweinessig

Zubereitung:.

Die Hühnerbrustfilets salzen, pfeffern und in einer Pfanne mit etwas Öl braten.

Die Hühnerbrust abkühlen lassen, dann in kleine Würfel schneiden.

Mit den Perlgraupen in eine Schüssel geben.

Für das **Dressing** die Mayonnaise mit dem Salz, der Zitronenschale, dem Limettensaft, der Teriyaki-Sauce und dem Essig verrühren.
Über den Salat geben und untermischen.

In eine Frischhaltebox oder ein verschließbares Glas füllen und kühl aufbewahren.

www.danibelle.at

