

Lomito-Sandwich



Zubereitung

Zutaten Sandwich

- 4 kleine Focaccia (ca. 12 cm Durchmesser)
- 400 g Rindshuft (am Stück)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1 EL Rapsöl
- 4 Scheiben Provolone-Käse
- 4 Scheiben geräucherter Vorderschinken
- 1 grosse Fleischtomate, in Scheiben geschnitten
- 4 Eier
- 4 EL [Chimichurri-Sauce](#)

Zubereitung Sandwich

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit Rapsöl scharf anbraten. Anschliessend im Backofen bei 80 °C Heissluft garen, bis eine Kerntemperatur von 56 °C erreicht ist (ca. 30–40 Minuten). Danach in dünne Scheiben schneiden. Spiegeleier in einer Pfanne bei mittlerer Hitze braten. Die Focaccias halbieren und nach Wunsch leicht toasten. Die untere Hälfte mit Chimichurri-Sauce bestreichen. Mit Rindfleisch, Vorderschinken, Provolone-Käse, Tomatenscheiben, eingelegten Zwiebeln und einem Spiegelei belegen. Mit der oberen Brötchenhälfte abdecken.

Zutaten Rote eingelegte Zwiebeln

- 1 rote Zwiebel, in feine Ringe geschnitten
- 2 EL Zitronensaft
- 1 TL Zucker
- 1 Prise Salz

Zubereitung Rote eingelegte Zwiebeln

Die Zwiebelringe mit Zitronensaft, Zucker und Salz mischen. Mindestens 30 Minuten ziehen lassen.