

Roastbeef-Rucola-Baguette

Zubereitungszeit **15 Minuten**

Kalorien pro Portion **168**



Zutaten für 4 Personen

Für das Baguette:

- 0,8 kleine Knoblauchzehen
- 24 g weiche Butter
- 40 g Babyrucola
- 1 Baguette
- 120 g Roastbeef Aufschnitt
- 5 EL Kikkoman Teriyaki Barbecuesauce mit Honig
- 2 Kirschtomaten

Zubereitung:

1. Für die Knoblauchbutter Knoblauch abziehen, zerdrücken und mit der Butter verrühren.
2. Rucola waschen und putzen.
3. Baguette schräg in Scheiben schneiden und im Toaster rösten. Mit Butter bestreichen, mit Roastbeef und Rucola belegen, mit Teriyaki Barbecuesauce mit Honig beträufeln und Kirschtomaten garniert servieren.

Guten Appetit!