



Grilled-Cheese-Sandwich mit Kimchi

dazu gebackenes Karotten-Pastinaken-Gemüse



30-40min



3-4 Personen

Heute trifft Korea auf die USA! Natürlich nur kulinarisch, denn wir servieren Fusion-Food vom Feinsten: ein knuspriges Grilled-Cheese-Sandwich mit Kimchi als VIP-Gast. Kimchi ist ein fermentierter Kohlsalat, der pikant mariniert wird und überraschenderweise perfekt zu geschmolzenem Käse passt. Als Beilage gibt es Karotten und Pastinaken aus dem Ofen; mit einer süßlichen Misoglasur überzogen schmecken sie einfach himmlisch!

- 2 große Pastinaken
- 2 Karotten
- 50g Misopaste ^{2,3}
- 2 Packungen Kimchi
- 2 Packungen veganes Toastbrot ²
- 150g geriebener Cheddar ¹
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Päckchen Sesam ⁴

- 4EL Butter ¹
- 2EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- 2 große Pfannen
- Sieb

Allergene
Milch (1), Gluten (2), Sojabohnen (3),
Sesamsamen (4). Kann Spuren von
anderen Allergenen enthalten.

Energie 670kcal, Fett 35.0g,
Kohlenhydrate 62.3g, Eiweiß 20.4g



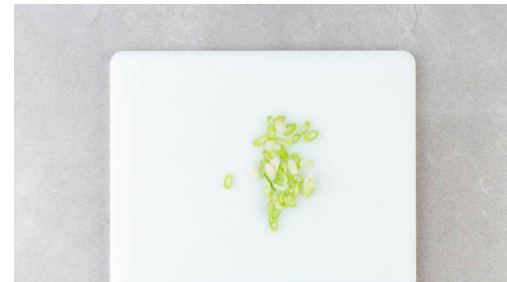
Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Pastinaken** und die **Karotten** ggf. schälen, in ca. 2cm dicke Stifte schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Pflanzenöl sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. Das **Gemüse** gleichmäßig verteilen und im Ofen ca. 15Min. backen, bis es gar und leicht gebräunt ist. Nach der Hälfte der Zeit wenden.



Die **Sandwiches** in zwei großen Pfannen bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3–4 Min. braten, bis der **Käse** geschmolzen und die **Toastscheiben** appetitlich gebräunt sind.



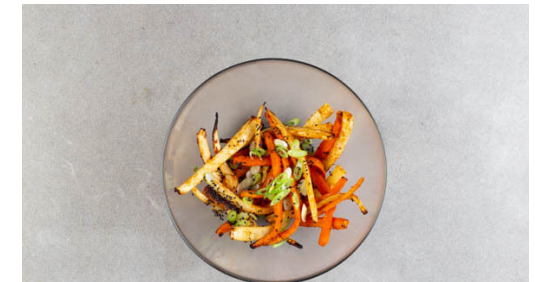
Die **Misopaste** mit 2EL Honig verrühren und nach ca. 15Min. Backzeit mit dem **Ofengemüse** vermengen. Anschließend weitere 8-10Min. backen.



Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden.



Das **Kimchi** in einem Sieb abtropfen lassen und mit den Händen so viel Flüssigkeit wie möglich ausdrücken. Die **Toastscheiben** von einer Seite mit jeweils ½EL Butter bestreichen. **4 Toastscheiben** mit der gebutterten Seite nach unten auf ein Brett legen und mit dem **Käse** und dem **Kimchi** belegen. Die **übrigen Toastscheiben** so darauf legen, dass die gebutterten Seiten außen sind.



Das **Karotten-Pastinaken-Gemüse** mit den **Lauchzwiebeln** und dem **Sesam** bestreuen. Die **Sandwiches** diagonal halbieren und mit dem **Gemüse** servieren.