



V: Gegrillte Käsesandwiches mit Zwiebeln

dazu Spinatsalat mit Haselnüssen und Birne



ca. 25min



3-4 Personen

Unser heutiges Gericht ist inspiriert von den populären US-amerikanischen „Grilled Cheese Sandwiches“: buttriger Toast mit Käse, in der Pfanne knusprig ausgebraten, sodass der Käse schmilzt und das Brot herrlich goldbraun wird, mmh ... Und weil dieses Sandwich grandios als Souffood taugt und super einfach zu machen ist, mussten wir es einfach nachkochen - und zwar in einer extraleckeren Dinnerly-Version mit geschmorten Zwiebeln.

Was du von uns bekommst

- 3 Zwiebeln
- 50g blanchierte Haselnusskerne⁵
- 3 Birnen
- 4 Pck. veganes Toastbrot²
- 400g junger Gouda, gerieben³
- 200g Babyspinat

Was du zu Hause benötigst

- 6EL Mayonnaise¹
- 3EL Butter³
- 2TL Senf⁴
- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- 2 große Pfannen

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Senf (4), Schalenfrüchte (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1132kcal, Fett 72.5g, Kohlenhydrate 82.8g, Eiweiß 36.7g



1. Zwiebeln anbraten

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in ca. 0,5cm breite Streifen schneiden. In einer großen Pfanne mit 2EL Butter und ½TL Salz bei mittlerer Hitze 10-14Min. braten, bis sie gut gebräunt sind, dabei regelmäßig umrühren. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen, die Pfanne wird in Schritt 4 weiterverwendet.



2. Nüsse rösten

Die **Nüsse** grob zerkleinern und in einer weiteren großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 3-4Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen, die Pfanne wird weiterverwendet.



3. Birnen braten

Die **Birnen** vierteln und entkernen, dann in dünne Scheiben schneiden. In der Nusspfanne mit 1EL Butter bei mittlerer Hitze ca. 4Min. anbraten, bis sie gebräunt und weich sind, dann aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Die Pfanne wird direkt weiterverwendet. Die **Toastscheiben** mit je 1TL Mayonnaise bestreichen.



4. Sandwiches grillen

8 Toastscheiben mit der Mayonnaise-Seite nach unten bei mittlerer Hitze in die beiden Pfannen geben, den **Käse** und die **Zwiebeln** gleichmäßig darauf verteilen und mit Pfeffer würzen. Die **übrigen Toastscheiben** mit der Mayonnaise-Seite nach oben darauflegen. Die **Sandwiches** von jeder Seite 2-3Min. braten, bis der **Käse** geschmolzen ist (siehe Schritt 6).



5. Fertigstellen & servieren

2EL Olivenöl, 2EL (Weißwein-)Essig, 1TL Honig, 2TL Senf und ½TL Salz zu einem Dressing verrühren. Den **Spinat** und die **Birnen** unter das Dressing heben. Die **Sandwiches** diagonal halbieren, mit dem **Spinatsalat** anrichten und den **Salat** mit den **Nüssen** garnieren.



6. Salto in der Pfanne

Sandwiches zu wenden ist nicht ganz einfach – sie fallen gerne auseinander. Dazu haben wir einen hilfreichen Tip: Einen großen Teller über die Pfanne legen und festhalten, die Pfanne mit dem Teller zusammen umdrehen und die Sandwiches stürzen. Dann die Sandwiches vom Teller zurück in die Pfanne gleiten lassen. Falls die Sandwiches nach 2Min. schon sehr dunkel sind, die Hitze reduzieren.