MARLEY SPOON



Leckeres Grillkäse-Sandwich

mit Spinat und Mangochutney

unter 20min 1 Portion

In diesem Sandwich trifft knuspriges Knoblauch-Baguette auf herzhaften Grillkäse, zarten Babyspinat, frische Tomate und die fruchtige Süße von Mangochutney. Was an Spinat und Tomate nicht ins Sandwich passt, verfeinerst du flugs mit einem schnell angerührten Dressing und genießt das knackige Gemüse als Beilagensalat. Einfach lecker!

Was du von uns bekommst

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Baguettebrötchen [1]
- 200g Grillkäse [2]
- 1 Tomate
- 1 Pck. Mangochutney [1]
- 50g Babyspinat (ungewaschen)

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig [3]

Küchenutensilien

- Airfryer
- kleine Pfanne
- Knoblauchpresse

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

Allergene
Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2), **Schwefeldioxid und Sulphite** (3).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 947kcal, Fett 53.2g, Kohlenhydrate 82.3g, Eiweiß 36.1g



1. Baguette aufbacken

Den **Knoblauch** schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken oder sehr fein würfeln, dann mit 2TL Olivenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren. Das **Brötchen** horizontal aufschneiden und die Schnittflächen mit dem **Knoblauchöl** bestreichen. Im Airfryer oder Ofen bei 180°C in 4–5Min. goldbraun und knusprig aufbacken.



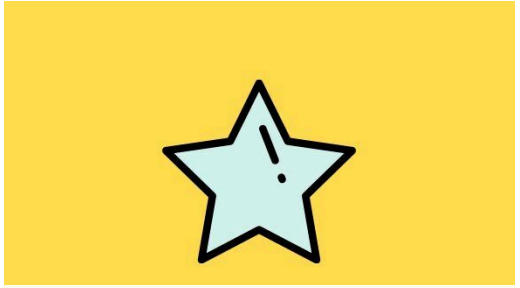
2. Käse braten

Währenddessen die **½ des Grillkäses** in dünne Scheiben schneiden. In einer kleinen Pfanne 2TL Olivenöl bei mittlerer Hitze erwärmen und die **Grillkäsescheiben** auf jeder Seite ca. 2Min. braten, bis der **Käse**appetitlich gebräunt ist.



3. Sandwich fertigstellen

Inzwischen die **Tomate** in dünne Scheiben schneiden und mit 2TL Olivenöl, 1TL Balsamicoessig und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Die **Brötchenhälften** mit der **½ des Chutneys** bestreichen und die **untere Hälfte** mit einigen **Tomatenscheiben**, etwas **Spinat** und dem **Käse** belegen. Zum Sandwich zusammenklappen. **Übrige Tomaten und Spinat** vermengen und als Beilage servieren.



4. Jetzt bewerten!

Dein Feedback ist wichtig, denn es hilft uns, unsere Rezepte und unser Angebot zu verbessern und mehr von dem zu liefern, was du liebst. Also sei nicht schüchtern – bewerte jedes Rezept, das du aus unserem Menü ausprobiert hast!



5. Hat es dir geschmeckt?

Großzügigkeit ist eine tolle Sache und gutes Essen will geteilt werden! Schicke deinen Freunden ein köstliches Geschenk und lade sie über deinen Account zu Marley Spoon ein – sie erhalten dann ein besonderes Willkommensangebot und du bekommst von uns eine kleine Belohnung, wenn sich deine Freunde über deine Einladung anmelden!



6. Ein Extra gefällig?

Kennst du schon die köstlichen Leckereien aus unserem Markt? Dort findest du **kaltgepresste Säfte**, feine Snacks oder Zutaten für einen bunten Beilagensalat. So machst du deine nächste Mahlzeit zu etwas ganz Besonderem!

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**