



Indischer Käsetoast mit Kräuterchutney

dazu Karotten-Rosinen-Salat



ca. 25min



2 Personen

Du willst simpel, aber lecker? Einen überraschenden Aromakick ohne viel Aufwand? Neues entdecken? Wenn es mit dem Reisen derzeit auch eher mau aussieht, kann man ja zumindest die Geschmacksknöpfe auf kulinarische Spritztour schicken: Würziges Garam Masala veredelt den indisch inspirierten Käsetoast, der mit einem frischen Chutney aus Koriander, Minze und Cashews sowie leckerem Rohkostsalat daherkommt. Na dann, los!

Was du von uns bekommst

- 25g Rosinen ¹²
- 25g Cashewkerne ¹⁵
- 30g Minze & Koriander
- 1 rote Zwiebel
- 2 Tomaten
- 2 Packungen veganes Toastbrot ¹
- 1 Päckchen Garam-Masala-Gewürzmischung
- 150g Reibekäse ⁷
- 1 Karotte

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Butter ⁷
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 998kcal, Fett 57.0g, Kohlenhydrate 86.3g, Eiweiß 32.6g



1. Zutaten vorbereiten

Die **Rosinen** in einer kleinen Schüssel in etwas heißem Wasser einweichen und beiseitestellen. Die **Cashewkerne** grob hacken. Die **Minzeblätter** von den Stängeln zupfen. Den **Koriander samt Stängeln** grob schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln.



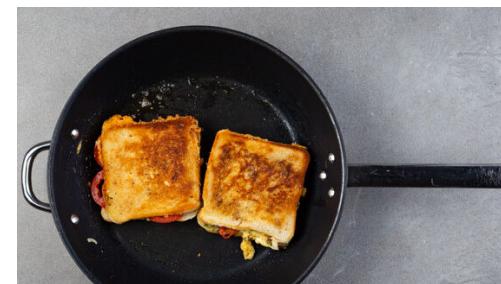
4. Toasts belegen

Die **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden. Die **Toastscheiben** auf einer Seite mit Butter bestreichen und mit der **1/2 des Garam Masalas** und je 1 Prise Salz würzen. Die **ungebutterten Seiten mit Chutney** bestreichen. Die **1/2 der Toastscheiben** auf der **Chutneyseite** mit dem **Käse** und den **Tomaten** belegen. Mit den **übrigen Scheiben**, gebutterte Seiten nach außen, abdecken.



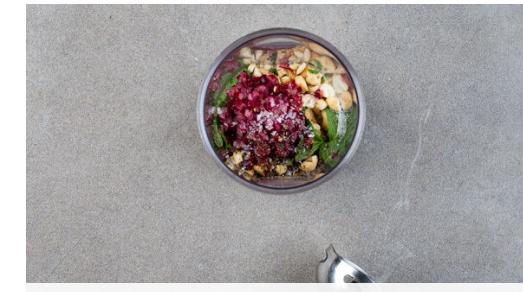
2. Zwiebeln anbraten

Die **1/2 der Zwiebelwürfel** in einer großen Pfanne mit 1TL Olivenöl und 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze ca. 3Min. anbraten. 1TL Zucker und 2EL Essig dazugeben und die Pfanne vom Herd nehmen, sobald sich der Zucker aufgelöst hat.



5. Toasts braten

Die **Käsetoasts** in der Pfanne bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2-3Min. braten, bis der **Käse** geschmolzen und das **Toastbrot** goldbraun ist.



3. Chutney zubereiten

Die **angebratenen Zwiebelwürfel**, die **Minzeblätter**, den **Koriander samt Stängeln**, die **Cashewkerne** und 1 Prise Pfeffer in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einem möglichst cremigen **Chutney** pürieren, ggf. mit mehr Salz und Pfeffer würzen. Die Pfanne auswischen und aufbewahren.



6. Karottensalat zubereiten

Die **Karotte** ggf. schälen und grob raspeln. Die **Rosinen** in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und mit den **restlichen Zwiebelwürfeln**, den **Karotten**, 1EL Olivenöl, 1EL Essig, dem **restlichen Garam Masala** und 1 kräftigen Prise Salz vermengen. Die **Käsetoasts** diagonal halbieren und mit dem **Karottensalat** servieren.