

# Grilled Cheese Sandwich mit Twist

Gesamtzeit **60 Min.** 20 Min. Vorbereitungszeit 40 Min. Kochzeit

## ZUTATEN

10 Portion(en)

### BECHAMEL

- 50 g** Butter
- 50 g** Mehl
- 500 ml** Milch
- 100 ml** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
- 250 g** Mozzarella, in kleinen Stücken
- 400 g** Brie, in kleinen Stücken
- 100 g** Gruyère, geraspelt
- 80 g** Umeboshi-Fleisch

### ZWIEBELN

- 3** Zwiebeln
- 1 EL** Sesamöl
- 150 g** brauner Zucker
- 150 ml** Reissessig
- 50 ml** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce

### BUTTERTOAST

- 20 Scheiben** Buttertoast
- 200 g** Haselnüsse, geröstet und gehackt

### PONZU TRAUBEN

- 500 g** kernlose feste Trauben
- Kikkoman Ponzu – Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Die Butter und das Mehl zusammen anschwitzen, mit Milch ablöschen, Kikkoman Sojasauce zugeben und auf niedriger Temperatur bis zur gewünschten Konsistenz kochen. Käse (und optional „Umeboshi“) unterheben und auskühlen lassen.

### Schritt 2

Die Zwiebeln in dünne Streifen schneiden und in Sesamöl anschwitzen. Zucker, Reissessig und Kikkoman Sojasauce zugeben und bei niedriger Hitze schmoren lassen. Dabei gelegentlich umrühren.

### Schritt 3

Das Toastbrot mit der Bechamel-Sauce bestreichen, Zwiebeln und Haselnüsse darauf verteilen. In einer Pfanne mit etwas Butter auf beiden Seiten goldbraun toasten.

### Schritt 4

Trauben halbieren mit einer Mischung aus Kikkoman Ponzu Zitrone und Wasser oder Traubensaft (1:2) bedecken und für ca. 15 Minuten marinieren. Optional mit ein paar Tropfen Sesamöl, Honig und Frühlingszwiebeln vermengen.