

Kimchi Grilled Cheese Sandwich

Gesamtzeit **20 Min.** 15 Min. Vorbereitungszeit 5 Min. Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
2.708 kJ / 648 kcal

Fett: **36,2 g** Eiweiß: **24,4 g**
Kohlenhydrate: **52,1 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

0,5	Noriblat
100 g	Friskkäse
1 TL	<u>Kikkoman scharfe Chilisauc</u> e für Kimchi
200 g	große Champignons
2 EL	<u>Kikkoman geröstetes Sesamöl</u>
3 EL	<u>Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack</u> Pfeffer aus der Mühle
1	Knoblauchzehe
1 EL	Sesam
4	große Scheiben dunkles Landbrot (möglichst quadratisch)
4	Scheiben Käse, z.B. mittelalter Gouda oder Emmentaler
100 g	Kimchi (Konserve) Einige Basilikumblättchen

ZUBEREITUNG

Schritt 1

0,5 Noriblat - **100 g** Friskkäse - **1 TL** Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi
Noriblat fein hacken, mit Friskkäse und Kikkoman Chilisauc Kimchi verrühren.

Schritt 2

200 g große Champignons - **1 EL** Kikkoman geröstetes Sesamöl - **3 EL** Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack - Pfeffer aus der Mühle
Pilze in ca. 2 mm dünne Scheiben schneiden und in 1 EL erhitztem Kikkoman Sesamöl in einer Pfanne ca. 3 Minuten braten. Kikkoman Ponzu Zitronen zufügen und so lange weiterbraten, bis sie verdampft ist und die Pilze glasiert sind. Mit Pfeffer würzen.

Schritt 3

1 Knoblauchzehe - **1 EL** Kikkoman geröstetes Sesamöl - **1 EL** Sesam - **4** große Scheiben dunkles Landbrot (möglichst quadratisch)
Knoblauch abziehen, fein hacken, mit 1 EL Sesamöl und Sesam verrühren. Brotscheiben auf einer Seite damit bestreichen und in einer großen (Grill-)Pfanne mit der geölten Seite nach unten rösten, herausnehmen.

Schritt 4

4 Scheiben Käse, z.B. mittelalter Gouda oder Emmentaler - **100 g** Kimchi (Konserve)
Die Innenseite der Brotscheiben mit dem Friskkäse bestreichen und wie folgt belegen: Käse, Kimchi, Pilze, Käse. Mit den übrigen Brotscheiben abdecken.

Schritt 5

Einige Basilikumblättchen

Sandwiches auf dem Grill, im vorgeheizten

Backofen bei Grillfunktion oder in einer Grillpfanne
rösten, bis der Käse leicht geschmolzen ist.

Basilikum waschen und trocken tupfen. Die Brote
damit garnieren und servieren.