

Grillkäse-Sandwich mit Mozzarella, Spinat und altem Gouda



Zutaten (für 4 Personen)

100 g Kochschinken
300 g junger Spinat
150 g geriebener Mozzarella
Salz, Pfeffer, 1 Prise Muskat
200 g Doppelrahm-Frischkäse
1 EL Trüffelpesto
8 Scheiben Sauerteigmischbrot
100 g alter Gouda

Für den Frühlingsalat:

4 Eier (M)
100 g junger Spinat
100 g Friseesalat, 1 kl. Radicchio
100 g Kirschtomaten

Für die Marinade:

1 EL Honig
1 EL grober Senf
2 EL Estragonessig
60 ml Sonnenblumenöl
Cayennepfeffer



Zubereitungszeit
40 Min



Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

Zubereitung

1. Spinat blanchieren, grob hacken und mit gewürfelm Schinken, Mozzarella und 1-2 EL Frischkäse mischen. Würzen.
2. Für den Salat: Eier weichkochen und schälen. Salate waschen, Tomaten halbieren, Kräuter grob hacken. Zuckerschoten kurz blanchieren, kalt abschrecken und in Streifen schneiden. Für die Marinade alle Zutaten bis auf das Öl verrühren. Das Öl mit einem Schneebeesen unterschlagen und mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Salat marinieren.
3. Backofen auf 220°C vorheizen. Brotscheiben mit Frischkäse und etwas Trüffelpesto betreiben, dann mit Spinat-Käsemischung belegen und zusammenklappen. Sandwiches in einer Pfanne ohne Fett von beiden Seiten anrösten. Gouda darüberreiben und im Ofen 6-8 Min. bei 220 °C mit Grillfunktion überbacken.
4. Sandwiches halbieren und mit Salat anrichten.