

Kartoffel-Käse-Sandwich

Gesamtzeit **30 Min.** 10 Min. Vorbereitungszeit 15 Min. Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
3'669 kJ / 880 kcal

Fett: **58 g** Eiweiss: **50.2 g**
Kohlenhydrate: **35.5 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

Für die Kartoffel-Käse-Hülle:

0.25 TL Salz
400 g mittelgrosse Kartoffeln
1 EL Kikkoman geröstetes Sesamöl
2 TL Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack
120 g geriebener Käse (Mischung aus Gruyère und Mozzarella 50:50)

Für den Teriyaki-Lachs:

250 g frisches Lachsfilet ohne Haut
3 EL Kikkoman Teriyaki Wok Sauce mit geröstetem Sesam

Für die Chili-Avocado-Crème:

1 kleine Avocado
60 g Frischkäse
2 TL Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack
3 Prisen Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Chilipulver oder -flocken

Für die Garnitur:

7 Radieschen
0.5 Kästchen Kresse

ZUBEREITUNG

Schritt 1

0.25 TL Salz - **400 g** mittelgrosse Kartoffeln - **1 EL** Kikkoman geröstetes Sesamöl - **2 TL** Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack - **120 g** geriebener Käse (Mischung aus Gruyère und Mozzarella 50:50)
Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und mit Salz bestreuen. Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben hobeln und auf dem Backblech überlappend zu 2 Rechtecken auslegen. Mit Kikkoman Sesamöl bestreichen, mit Kikkoman Ponzu Zitrone beträufeln, mit Käse bestreuen und im Backofen 15–18 Minuten backen.

Schritt 2

250 g frisches Lachsfilet ohne Haut - **3 EL** Kikkoman Teriyaki Wok Sauce mit geröstetem Sesam
Lachs in ca. 1,5 cm breite Streifen schneiden und mit Kikkoman Teriyaki Wok Sauce Sesam bestreichen. In eine Auflaufform legen, auf einem Backofengitter zu den Kartoffeln in den Backofen schieben und zusammen 10–15 Minuten garen.

Schritt 3

1 kleine Avocado - **60** Frischkäse - **2 TL** Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack - **3 Prisen** Pfeffer aus der Mühle - **1 Prise** Chilipulver oder -flocken
Avocadofruchtfleisch auslösen, mit einer Gabel zerdrücken und mit Frischkäse verrühren. Mit Kikkoman Ponzu Zitrone, Pfeffer und Chili würzen.

Schritt 4

7 Radieschen - 0.5 Kästchen Kresse

Radieschen in hauchdünne Scheiben schneiden, Kresse abschneiden. Die beiden Kartoffelrechtecke wenden, jeweils mit der Hälfte der Chili-Avocado-Crème bestreichen, mit dem Teriyaki-Lachs belegen und mit den Radieschen und der Kresse garnieren. Vorsichtig zusammenklappen und servieren.