

Kimchi-Croque-Monsieur aus dem Airfryer

Gesamtzeit **20 Min.** 10 Min. Vorbereitungszeit 10 Min. Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
2'105 kJ / 503 kcal

Fett: **21 g** Eiweiss: **29 g**
Kohlenhydrate: **45 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

Teriyaki-Mayonnaise-Sauce & Dip:

50 g fettarme Mayonnaise
2 EL Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce nach koreanischer Art

Kimchi:

100 g Chinakohl
2 EL Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi

Sandwiches:

4 Scheiben Vollkornbrot
90 g Käse (z. B. Gouda)
80 g gekochter Schinken

Sonstiges:

2 EL frischer Schnittlauch, gehackt

ZUBEREITUNG

Schritt 1

50 g fettarme Mayonnaise - **2 EL** Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce nach koreanischer Art Mayonnaise mit Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce nach koreanischer Art glatt rühren. Die Hälfte als Dip beiseite stellen und den Rest für die Sandwiches verwenden.

Schritt 2

100 g Chinakohl - **2 EL** Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi
Chinakohl in grössere Stücke schneiden und mit Kikkoman Chilisauce Kimchi vermengen. 5–10 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

Schritt 3

90 g Käse - **4 Scheiben** Vollkornbrot (ca. 120 g) - **80 g** gekochter Schinken
Käse reiben und in 3 gleiche Portionen teilen. 2 Brotscheiben mit 1 EL Teriyaki-Mayonnaise bestreichen, eine Portion Käse darüberstreuen, Schinken und Kimchi darauflegen und mit einer weiteren Portion Käse bestreuen.

Schritt 4

Die beiden verbliebenen Brotscheiben mit je 1 EL Teriyaki-Mayonnaise bestreichen und mit der bestrichenen Seite nach unten auf die Füllung legen. Fest andrücken, mit Zahnstochern fixieren, die Oberseite mit der restlichen Teriyaki-Mayonnaise bestreichen und mit dem letzten Drittel des Käses bestreuen.

Schritt 5

2 EL frischer Schnittlauch, gehackt
Die Sandwiches im Airfryer bei 180 °C 8–10 Minuten überbacken, bis das Brot goldbraun und knusprig und der Käse geschmolzen ist. Die warmen Sandwiches mit Schnittlauch bestreuen und zusammen mit dem beiseitegestellten Dip servieren.