

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	Noriblatt
100 g	Frischkäse
1 TL	<u>Kikkoman scharfe Chilisauc</u> <u>für Kimchi</u>
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. Gruyère oder Emmentaler
100 g	Kimchi (Konserve) Einige Basilikumblättchen

ZUBEREITUNG

Schritt 1

0.5 Noriblatt - **100 g** Frischkäse - **1 TL** Kikkoman scharfe Chilisauc
für Kimchi

Das Noriblatt fein hacken, mit dem Frischkäse und der Kikkoman Kimchi Chilisauc verrühren.

Schritt 2

200 g grosse Champignons - **1 EL** Kikkoman geröstetes Sesamöl - **3 EL** Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack

Die Pilze in ca. 2 mm dünne Scheiben schneiden und in 1 EL erhitztem Kikkoman Sesamöl in einer Pfanne ca. 3 Minuten braten. Kikkoman Ponzu Zitrone 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 und die Brotscheiben auf einer Seite damit bestreichen. Die Brotscheiben in einer grossen (Grill-)Pfanne mit der geölten Seite nach unten rösten, herausnehmen.

Schritt 4

4 Scheiben Käse, z.B. Gruyère oder Emmentaler - **100 g** Kimchi (Konserve)

Die Innenseite der Brotscheiben mit dem Frischkäse 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. Das Basilikum waschen und trocken tupfen. Die Brote mit dem Basilikum garnieren und servieren.