

# Knuspriges Käse-Sandwich mit Brombeeren und Salat

## Zutaten für den Spinat-Rucola-Salat (für 4 Personen):

- 2 Handvoll Babyspinat
- 2 Handvoll Rauke
- 4 Zweige Pfefferminze
- 4 Zweige Petersilie
- 1 rote Zwiebel
- 4 Radieschen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 TL Feigensenf
- 4 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Salat und Kräuter waschen, abtropfen lassen und grobe Stiele entfernen. Die Kräuter klein schneiden. Die Zwiebel abziehen, putzen und in feine Ringe schneiden oder hobeln. Radieschen ebenfalls in feine Scheiben schneiden oder hobeln (grüne und knackige Radieschenblätter können ebenfalls für den Salat verwendet werden).

Alle vorbereiteten Zutaten in einer großen Schüssel vermengen. Für das Dressing die Zitronenschale fein abreiben und den Saft auspressen. Mit Feigensenf und Olivenöl in einer Schüssel verquirlen. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing erst kurz vor dem Servieren über den Salat geben.

## Zutaten für die Sandwichs:

- 4 Scheiben helles Brot
- 8 EL Blauschimmel-Käse
- alternativ: Brie
- 2 Handvoll Brombeeren
- alternativ: Aprikosen
- 2 Handvoll Basilikumblätter
- 2 Prisen Salz
- 2 Prisen Pfeffer
- 2 EL milder Honig
- 2 Mozzarella-Kugeln
- 8 EL weiche Butter
- 4 EL Feigensenf

Die angegebenen Zutatenmengen sind Richtwerte. Nach Größe der Brotscheiben und Anzahl der Gäste kann man sie beliebig abwandeln.

Die eine Hälfte der Brotscheiben gleichmäßig mit Blauschimmel-Käse (bevorzugt Saint Agur, alternativ Gorgonzola) bestreichen. Wer es mild mag, nimmt Brie statt Blauschimmel. Brombeeren, Basilikumblätter und den Honig darüber verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Mozzarella in circa 1 cm dicke Scheiben schneiden und darauflegen (2-3 Scheiben pro Sandwich). Mit den anderen Brotscheiben bedecken, vorsichtig andrücken und mit etwa der Hälfte der Butter bestreichen.

Eine Pfanne auf mittlere Temperatur erhitzen. Die restliche Butter in der Pfanne zerlassen. Zuerst die Seite ohne Butter hineinlegen und braten. Die Sandwichs von beiden Seiten etwa 5 Minuten goldbraun braten. Dabei kann auch etwas Käse auslaufen, der sich aber wieder mit den Brotscheiben verbindet.

Die fertigen Sandwichs mit einem scharfen Messer halbieren und mit Salat und etwas Feigensenf servieren.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Sendetermin: 16.08.2021

Koch/Köchin: Elli Neubert

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)