



GEGRILLTES SANDWICH MIT BLAUSCHIMMELKÄSE, SPECK, PILZE UND ZWIEBELN



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1248 G

250 g

100 g Nueske`s Applewood geräucherter Speck, fein geschnitten

400 g Zwiebel(n), julienne

75 g Shiitakepilz(e), in Scheiben geschnitten

75 g Zucht-Champignons, in Scheiben geschnitten

75 g Mozzarella

2 g Thymian, gehackt

2 g Oregano, gehackt

2 g Basilikum, gehackt

15 g Knoblauch, fein gehackt

200 g Jasper Hill Bayley Hazen Blauschimmelkäse

geräuchertes Meersalz

schwarzer Pfeffer, gemahlen

Challah Brot, in Scheiben geschnitten

50 g Butter, weich

ZUBEREITUNG

1. Speck knusprig braten, aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.
2. Zwiebeln in etwas Fett von dem Speck karamellisieren und zur Seite stellen.
3. Pilze in dem restlichen Fett von dem Speck braten und zur Seite stellen.
4. QimiQ Saucenbasis und Mozzarella mit einem Stabmixer glatt mixen und in einen Rührkessel geben.
5. Gehackte Kräuter, Zwiebeln, Speck, Knoblauch, Blauschimmelkäse und Pilze dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Challah Brotscheiben auf einer Seite mit Butter bestreichen und mit dem geräucherten Meersalz bestreuen.
7. Sandwich belegen und in einer Paninipresse grillen.
8. Mit frischem Gartensalat oder kalter Suppe servieren.