Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Luxus-Sandwich mit Ziegenkäse von Henri Willig

Zutaten

- 16 scheiben (oder mehr!) junger Ziegenkäse von Henri Willig
- 8 scheiben Burenbrot
- 16 Sonnengetrocknete Tomaten
- 2 zwiebel
- 8 scheiben Parmaschinken (je nach Größe)
- 1 Avocado
- 8 große Pilze
- 4 eine Handvoll Spinat
- Eine Prise italienische Kräuter

Vorbereitung

Lust auf ein besonderes Mittagessen?

Dieses Sandwich wird Sie überraschen!

Zubereitung

Zwei Sandwiches auf ein Brett legen und mit einer Schicht Spinat belegen.

Schneiden Sie die Zwiebel in Ringe und die Champignons in dünne Scheiben. Braten Sie diese in einer Pfanne mit Olivenöl an. Verteilen Sie diese dann ebenfalls auf den beiden Sandwiches.

Schneiden Sie den Ziegenkäse mit einem Käsehobel in dünne Scheiben und legen Sie diese auf die Sandwiches.

Streuen Sie einige italienische Kräuter über den Käse und verteilen Sie die Scheiben Parmaschinken darauf.

Die Avocado in dünne Streifen schneiden und mit dem Schinken belegen.
Zum Schluss die Tomaten auf die Brötchen legen und nun die beiden anderen Brotscheiben darauf legen. Beträufeln Sie die Brötchen mit Olivenöl.

Legen Sie die Sandwiches für etwa 15 Minuten in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen. Wenn Sie einen Sandwich-Grill haben, können Sie ihn auch benutzen.

Danke @_foodplaces_ für ein inspirierendes Sandwich-Rezept!