

Grilled Cheese Sandwich mit Ziegenkäse und fruchtigem Zwiebelconfit im Mini-Fladenbrot

Vegetarisch Thermomix hilft • 1145 kcal • Tag 5 kochen

7



Mini-Fladenbrot



Ziegenfrischkäsetaler



Bergkäse



rote Zwiebel



Birne



Butter



süßer Senf



geriebener Thymian



Pflücksalat



Walnüsse



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

thermomix

⏱ 35 [35 | 40] Min.

🕒 40 [40 | 45] Min.

Gut im Haus zu haben

Salz*, Pfeffer*, Öl*, Wasser*, Zucker*, Essig*

Los geht's

Wasche Gemüse und Obst ab.

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Kochutensilien

Thermomix®, 1 kleine Schüssel, 1 große Pfanne und 1 große Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Mini-Fladenbrot 3) 15)	2	3	4
Ziegenfrischkäsetaler 7)	100 g	200 g	200 g
Bergjausenkäse 7)	100 g	150 g	200 g
rote Zwiebel DE NL EG	2	3	4
Birne NL BE ES	1	1	2
Butter 7)	20 g	30 g	40 g
süßer Senf 9)	30 ml	45 ml	60 ml
geriebener Thymian	2 g	2 g	2 g
Pflücksalat	50 g	75 g	100 g
Walnüsse 24)	20 g	30 g	40 g
Öl*, Wasser*, Essig*, Zucker*	Angaben im Text		
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

*Gut, im Haus zu haben

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 500 g)
Brennwert	951 kJ/227 kcal	4790 kJ/1145 kcal
Fett	12,26 g	61,74 g
- davon ges. Fettsäuren	5,37 g	27,04 g
Kohlenhydrate	20,18 g	101,59 g
- davon Zucker	4,97 g	25,04 g
Eiweiß	7,85 g	39,53 g
Salz	0,596 g	3,000 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: **3**) Sesamsamen **7**) Milch (einschließlich Laktose) **9**) Senf **15**) Weizen **24**) Walnüsse

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **EG:** Ägypten **BE:** Belgien **ES:** Spanien



Für den Ziegenkäse

Ziegenfrischkäsetaler zusammen mit der Hälfte des **süßen Senfs**, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf geben, **15 Sek./Stufe 3,5** vermischen und in eine kleine Schüssel umfüllen.

Zwiebeln halbieren, abziehen und in feine Streifen schneiden.

Birne vierteln und Kerngehäuse entfernen.



Für das Birnen-Zwiebel-Confit

Die Hälfte der **Birnenstücke** in den Mixtopf geben, **4 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

10 g [15 g | 20 g] **Öl***, **Zwiebelstreifen**, gerebelten **Thymian**, **Salz***, **Pfeffer*** und 1 Prise **Zucker*** zugeben und **15 Min./98 °C/☞/Stufe 1** dünsten.

Währenddessen fortfahren.



Kleinigkeiten

Mini-Fladenbrote auf ein Rost in den Backofen geben und 6 – 8 Min. backen. Nach der Backzeit aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Währenddessen in einer großen Pfanne ohne Fettzugabe **Walnüsse** für 1 – 2 Min. anrösten, bis sie anfangen zu duften.

Danach aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.



Für den Salat

In einer großen Schüssel den restlichen **süßen Senf** mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl***, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Wasser***, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Essig***, **Salz*** und **Pfeffer*** zu einem **Dressing** verrühren.

Restliche **Birnenstücke** in dünne Scheiben schneiden und zum **Dressing** in die Schüssel geben.

Salat zugeben, aber erst kurz vor dem Servieren vermengen.



Sandwich braten

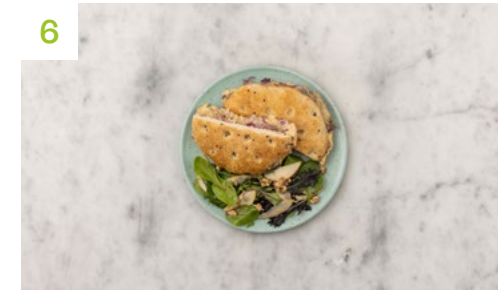
Mini-Fladenbrote längs aufschneiden.

Die Unterseiten mit der **Ziegenfrischkäse-Senf-Mischung** bestreichen, **Zwiebel-Birnen-Confit** darauf verteilen, mit **Bergjausenkäse** toppen und die Oberhälften auflegen.

Die Hälfte der **Butter** in der großen Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und die **Mini-Fladenbrote** auf der Unterseite für 2 – 3 Min. anbraten, bis sie goldbraun sind.

Die restliche **Butter** hinzugeben und die **Mini-Fladenbrote** auf der anderen Seite für weitere 2 – 3 Min. anbraten.

Tipp: Für ein besseres Ergebnis kannst Du die Sandwiches beim Braten noch mit einer zweiten Pfanne andrücken.



Anrichten

Mini-Fladenbrote diagonal halbieren und auf Tellern verteilen.

Salat daneben anrichten und mit gerösteten **Walnüssen** toppen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:
Lade Deine Freunde jetzt mit
einem frischen Einstiegsrabatt von
mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

