KIKKOMAN

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	Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi
200 g	große Champignons
2 EL	Kikkoman geröstetes Sesamöl
3 EL	Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack
	Pfeffer aus der Mühle
1	Knoblauchzehe
1 EL	Sesam
4	große Scheiben dunkles Brot (möglichst quadratisch)
4	Scheiben Käse, z.B. mittelalter Gouda oder Emmentaler
100 g	Kimchi (Konserve)
	Einige Basilikumblättchen

ZUBEREITUNG

Schritt 1

0,5 Noriblatt - **100 g** Frischkäse - **1 TL** Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi
Noriblatt fein hacken, mit Frischkäse und Kikkoman Chilisauce für Kimchi verrühren.

Schritt 2

200 g große Champignons - **1 EL** Kikkoman geröstetes Sesamöl - **3 EL** Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack - Pfeffer aus der Mühle
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 Brot (möglichst quadratisch)
Knoblauch abziehen, fein hacken, mit 1 EL Sesamöl und Sesam verrühren. Brotscheiben auf einer Seite damit bestreichen und in einer großen (Grill-)Pfanne mit der geölten Seite nach unten rösten, herausnehmen.

Schritt 4

4 Scheiben Käse, z.B. mittelalter Gouda 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. Basilikum waschen und trocken tupfen. Die Brote damit garnieren und servieren.