

# 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.