

SANDWICH MIT REITER SCHWARZWÄLDER UND KOREANISCHEM KIMCHI



GLÜCK ISST, WO IMMER DU BIST. 

ZUTATEN

4 Portionen
Vorbereitungszeit: 15 Minuten

120 g REITER Schwarzwälder
(in Scheiben)
100 g Eisbergsalat
150 g Kimchi (aus der Dose oder
selbstgemacht)
8 Scheiben Sandwichtoast
4 EL Mayonnaise
1 Schälchen Kresse

ZUBEREITUNG

1. Die REITER Schwarzwälder in 4 gleichgroße Portionen teilen. Den Eisbergsalat in feine Streifen schneiden, in einem Sieb abbrausen und gut abtropfen lassen. Den Kimchi ebenfalls abtropfen lassen, wer es nicht so scharf mag, spült die rote Marinade etwas ab.
2. Das Toastbrot rösten und etwas abkühlen lassen. Die gerösteten Scheiben mit Mayonnaise bestreichen. Jeweils 2 Scheiben mit Eisbergsalat, Kimchi, Reiter Schwarzwälder und reichlich Kresse zu Sandwiches zusammensetzen. Mit Holzspießchen feststecken und diagonal halbieren.

Tipp:

Für ein selbstgebackenes Sandwichtoast 70 ml Wasser mit 10 g frische Hefe und 10 g Salz verrühren und 30 Minuten ruhen lassen. Dann 600 g Weizenmehl Type 550 und 300 ml Milch hinzufügen und gut verkneten. 1 TL Zucker dazugeben, verkneten und dann 35 g Butter einkneten. Sobald der Teig sich vom Schüsselrand gelöst hat, ca. 1,5 Stunden zugedeckt aufgehen lassen, in eine gebutterte Toastbrotform (20 cm, mit Deckel) füllen und weiter aufgehen lassen (ca. 45 min), bis der Teig den oberen Rand erreicht hat. Mit dem Deckel verschließen und im vorgeheizten Backofen bei 210°C Ober- und Unterhitze 35 Minuten backen.

Pro Portion ca.:

378 kcal
1589 kJ
10,7 g EW
28,1 g F
20,6 g KH
1,4 g Bst
22 mg Chol
1,5 BE

Allergene: Sesam, Glutenhaltiges
Getreide, Milch, Eier