

Zubereitung

JANUARLOCH-HOT SANDWICH

Hauptgericht

Ergibt 4 Portionen

ZUM VORBEREITEN

Zubereitungszeit: 25 min

Backen: 10 min



Zutaten

JANUARLOCH-HOT SANDWICH

- 8 Scheiben Vollkornbrot oder dunkels Brot
 - 4 TL Pestosauce
 - 400 gr feiner Schinken, in Scheiben
 - 400 gr milder Gruyère, in Scheiben geschnitten
 - 4 kleine Eier
 - Salz und Pfeffer
 - 1 EL gehackter Peterli
- Werkzeug**
Sandwichgrill

1. Vier Brotscheiben mit der Pestosauce bestreichen. Darauf zuerst die Hälfte des Käses, dann obendrauf der Schinken und abschliessend der restliche Gruyèrekäse.
2. Aus den vier anderen Brotscheiben mit dem Ausstecher je ein Loch auf der einen Hälfte ausstechen. Auf die belegten Brote geben und leicht andrücken.
3. Den Sandwichgrill aufheizen und die Brote danach 10 min darin backen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.
4. Nun in das Loch vorsichtig das Ei hinein gleiten lassen und auf ein Blech geben. Die Sandwiches im Ofen 10 min überbacken. Danach das Ei mit etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen, den Peterli darüberstreuen und sofort auftischen.

TIPP: Ich liebe diese einfache Art der Hotsandwiches, weil man trotzdem was Warmes hat und mit einem Salat ein perfektes Nachtessen bekommt. Das Sandwich lässt sich gut bis vors Grillen ein halber Tag im Voraus zubereiten. Bitte im Kühlschrank aufbewahren.

Falls kein Sandwichgrill vorhanden ist, kann zur Not das Sandwich auch im Ofen bei 220 Grad Umluft backen.

Gutes Gelingen, eure

Belinda K.



Eat, letters and deco



SCHNELL & EINFACH

Rezept von Belinda Kern