

Belegte Brote

Zutaten für 4 Brote:

BLT (Bacon, Lettuce & Tomato) / 4 Stk.

12 Scheiben geräucherter Bacon, 8 Scheiben Brot (nach Wahl)

4-5 Ei Mayonnaise

4-6 vorbereitete Salatblätter (z.B. Lollo Bianco o.ä.), 8 bis 12 Tomatenscheiben mit Salz, Pfeffer und Zucker gewürzt

1. Bacon in Pfanne knusprig braten.

Baconscheiben nebeneinander in eine kalte beschichtete Pfanne legen und einige Minuten bei mittlerer Hitze erhitzen. Sobald sich die Scheiben nach oben biegen, den Bacon mit einer Zange wenden und auf der anderen Seite braten. Den Vorgang so oft wiederholen, bis der Bacon so knusprig ist, wie gewünscht.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

2. Brotscheiben von beiden Seiten goldbraun rösten (Salamander, Backofengrill, Toaster, Pfanne ...) und Mayonnaise bestreichen.

3. 4 Brotscheiben mit Salat, Tomatenscheiben und Bacon belegen, die jeweils zweite Scheibe darauflegen und mit je 2 Zahnstochern feststecken.

Die Sandwiches anschließend halbieren.

Wichtig ist das richtige Timing, damit das Brot und der Bacon beim Servieren noch heiß sind. Denn am besten schmeckt ein BLT ganz frisch.

Geröstetes Käsesandwich / 4 Stk.

8 Scheiben Toastbrot, 4 Ei cremige Butter

150 g Käsescheiben (traditionell Cheddar, es eignet sich aber auch Comté oder Emmentaler)

1. Eine Pfanne bei mittlerer Hitze heiß werden lassen.

2. Toastbrot mit Butter bestreichen und mit der bestrichenen Seite nach unten in die Pfanne legen.

3. Käsescheiben darauf verteilen.

4. Die jeweils zweiten Toastscheiben ebenfalls mit Butter bestrichen und mit der bestrichenen Seite nach oben auf den Käse legen.

5. Die untere Toastscheibe, bei mittlerer Hitze, 1-2 Minuten goldbraun rösten.

Mit einem breiten Pfannenwender unter das Brot fahren, das Sandwich „fixieren“ (z.B. mit einem zweiten Pfannenwender), den Toast wenden und auf der anderen Seite rösten, bis der Käse herauszulaufen beginnt.

Wenn das Brot braun wird bevor der Käse schmilzt, ist die Hitze zu stark.

Schinken-Käse-Sandwich / 4 Stk.

40 g cremige Butter, Salz, Piment d'Espelette (oder Pfeffer), 1 TL feiner Zitronenabrieb

8 Scheiben Sandwichtoast

8 Scheiben guter Gouda o.ä., 4 Scheiben roher oder gekochter Schinken, einige Raukeblätter, 8 Tomatenscheiben

1. Butter leicht salzen und mit einem Hauch Piment d'Espelette und Zitronenabrieb würzen - verrühren
2. Toastbrotsscheiben von beiden Seiten goldbraun rösten (Salamander, Backofengrill, Toaster, Pfanne ...) und auf ein Backblech mit Backpapier legen.
3. 4 Toastbrotsscheiben mit Schinken, Rauke und Tomaten belegen, dann alle Toastbrotsscheiben mit je 1 Scheibe Käse.
4. Im Backofen unter den vorgeheizten Grill schieben und den Käse schmelzen lassen.
5. Toasts zu 4 Sandwiches zusammenklappen, Oberseite der Sandwiches noch heiß mit Butter bestreichen, einmal durchschneiden und sofort servieren.

Croque / 8 Stk.

20 g Butter, 25 g Mehl, ½ l Milch, Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss, ½ TL Senf

8 Scheiben Brot (z.B. ein gutes Landbrot o.ä.)

je 8 Scheiben guten Kochschinken und Käse (z. B. Gruyère), 1 Ei feine Schnittlauchröllchen

1. Butter in einem Topf schmelzen lassen, Mehl mit einem Spiralbesen einrühren.
Topf vom Herd nehmen – Milch zugeben – glattrühren.
Wieder auf den Herd – unter Rühren aufkochen und die Sauce bei mittlerer Hitze einige Minuten köcheln lassen – rühren.
Würzen – Senf einrühren – etwas abkühlen lassen.
2. Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Brotsscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen – jede Brotsscheibe mit Sauce bestreichen – mit je einer Scheibe Schinken und Käse belegen und erneut mit Béchamelsauce bestreichen.
3. Im heißen Backofen für etwa 10-15 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen und die Sauce leicht gebräunt ist.
Mit Schnittlauchröllchen bestreuen – pfeffern – servieren.

Halloumi-Brot mit Zucchini-Auberginen-Gemüse / 4 Stk.

Je 1 mittelgroße Zucchini und Auberginen (je etwa 150 g), 1 kleine Zwiebel, 4 El Olivenöl

1 Knoblauchzehe, 200 g stückige Dosentomaten, Salz und Pfeffer

4-6 vorbereitete Salatblätter, 1-2 Tomaten in Scheiben geschnitten

4 große Scheiben Brot (dick geschnitten)

200 g Halloumi, 2 El Öl, 2 El Mayonnaise, einige Blättchen Basilikum

1. Zucchini, Auberginen und Zwiebeln fein würfeln – Gemüse mit Olivenöl in einer großen beschichteten Pfanne einige Minuten braten.
2. Knoblauch fein schneiden und mit den Dosentomaten dazugeben.
Mit Salz und Pfeffer würzen und ohne Deckel dicklich einkochen, bis beinahe alle Flüssigkeit verdampft ist.
3. Halloumi in 2 cm Scheiben schneiden und in einer Pfanne im heißen Öl von jeder Seite 2 Minuten braten.
4. Brotscheiben von beiden Seiten goldbraun rösten (Salamander, Backofengrill, Toaster, Pfanne ...) und halbieren.
5. Eine Brothälfte mit Mayonnaise bestreichen – mit Salatblättern, Gemüse und Halloumi belegen – mit Tomaten und Basilikumblättern toppen.
Zweite Brothälfte aufsetzen, mit Zahnstochern feststecken und servieren.

Karotten-„Lax“-Brot / 4 Stk.

5 Karotten (etwa 400 bis 500 g)

Marinade: ½ Nori Blatt (gestückelt), 2 El Wasser, 6 El Sojasauce, 1 El Zitronensaft,

Prise Rauchsalz, 4 El Leinöl (oder Rapsöl)

4 große Scheiben Brot (dick geschnitten), cremige Butter (Frischkäse)

1-2 El fein geschnittener Dill

1. Karotten waschen, schälen und längs in fein Scheiben schneiden (Aufschnittmaschine, Hobel, Schäler) und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren.
In ein Sieb abgießen und ausdampfen lassen.
2. Backofen auf 180 ° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Karottensteifen auf einem Backblech mit Backpapier gleichmäßig verteilen.
Im heißen Backofen für etwa 10 Minuten backen.
3. In einer verschließbaren Dose: Zutaten für die Marinade verrühren – gebackene Karotten zugeben – Dose verschließen und alles gut „verschütteln“.
Ein paar Stunden, besser über Nacht ziehen lassen.
4. Brotscheiben mit Butter bestreichen und mit der bestrichenen Seite nach unten in die Pfanne legen und bei mittlerer Temperatur goldbraun rösten
oder nicht rösten und mit Frischkäse bestreichen
5. Karotten-„Lax“ darauf verteilen und mit Dill bestreuen.