Belegte Brote

Zutaten für 4 Brote:

BLT (Bacon, Lettuce & Tomato)

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

4-5 El Mayonnaise

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

1. Bacon in der 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

8 Scheiben Toastbrot, 4 El cremige Butter

etwa 120 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 besteichen 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

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 Pimet d´Espelette und Zitronenabrieb würzen - verrühren
2. Toastbrotscheiben von beiden Seiten goldbraun rösten (Salamander, Backofengrill, Toaster, Pfanne ...) und auf ein Backblech mit Backpapier legen.
3. 4 Toastbrotscheiben mit Schinken, Rauke und Tomaten belegen, dann alle Toastbrotscheiben 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

25 g Butter, 20 g Mehl, 250 g kalter Gemüsefond, 100 g Sahne, 75 g geriebenen Gruyère o.ä.
Spritzer Weißwein, Salz, Pfeffer
8 Scheiben Toast, 4 Scheiben guten Kochschinken, 1 El Schnittlauchröllchen

1. Butter in einem Topf schmelzen lassen, Mehl mit einem Spiralbesen einrühren.
   Topf vom Herd nehmen – Fond und Sahne zugeben.
   Unter Rühren aufkochen und die Sauce bei kleiner Hitze einige Minuten köcheln lassen – rühren.
2. 50 g geriebenen Käse in die Sauce rühren – Sauce mit Wein, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Toastbrotscheiben von beiden Seiten hell rösten (Salamander, Backofengrill, Toaster, Pfanne ...).
4. 4 Scheiben Toast auf ein Backblech legen, etwas Sauce darauf geben.
   Schinkenscheiben gefaltet darauf drapieren.
5. Backofengrill vorheizen.
6. Übrige Toastscheiben auflegen, die übrige Sauce darauf verteilen und mit dem restlichen Käse bestreuen.
7. Croques auf der mittleren Stufe unter dem heißen Grill wenige Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist und die Oberfläche beginnt Farbe zu bekommen.
   Mit Schnittlauchröllchen bestreuen – pfeffern – servieren.

Halloumi-Brot mit Zucchini-Auberginen-Gemüse

Je eine 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.