

DINNERLY



Gegrilltes Käsesandwich mit Schmorzwiebeln

dazu Spinatsalat mit Haselnüssen und Birne



ca. 25min



2 personen

Unser heutiges Gericht ist inspiriert von den populären US-amerikanischen „Grilled Cheese Sandwiches“: buttriger Toast mit Käse, in der Pfanne knusprig ausgebraten, sodass der Käse schmilzt und das Brot herrlich goldbraun wird, mmh ... Und weil dieses Sandwich grandios als Soulfood taugt und super einfach zu machen ist, mussten wir es einfach nachkochen – und zwar in einer extraleckeren Dinnerly-Version mit geschmorten Zwiebeln.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 uien
- 25g hazelnoten ¹⁵
- 2 peren
- 4 sneetjes witbrood ¹
- 100g jonge Goudse, geraspt ⁷
- 100g babyspinazie

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 8tl mayonaise ³
- 5tl boter ⁷
- 1tl mosterd ¹⁰
- ½tl honing
- peper en zout
- 15ml olijfolie
- 15ml azijn

KOOKGEREI

- middelgrote koekenpan
- grote koekenpan

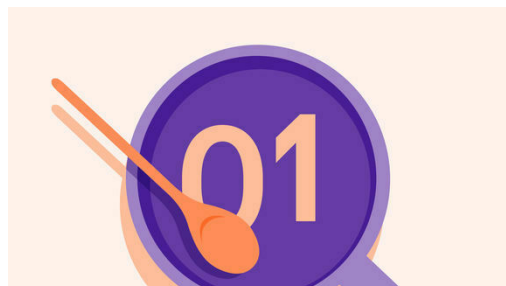
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), melk (7), mosterd (10), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

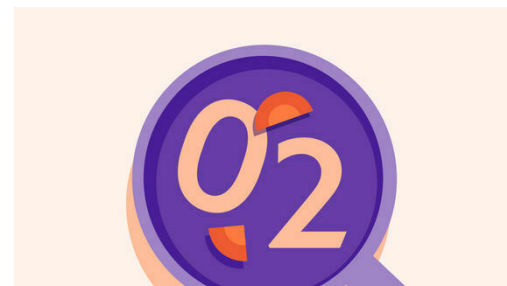
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 855kcal, vet 60.5g, koolhydraten 54.3g, eiwit 21.6g



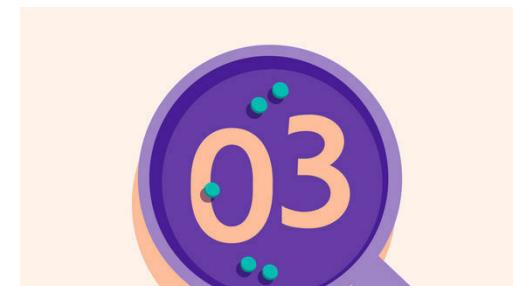
1. Zwiebeln anbraten

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in ca. 0,5cm breite Streifen schneiden. In einer großen Pfanne mit 1EL Butter und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze 10–14Min. braten, bis sie gut gebräunt sind, dabei regelmäßig umrühren. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen, die Pfanne wird weiterverwendet.



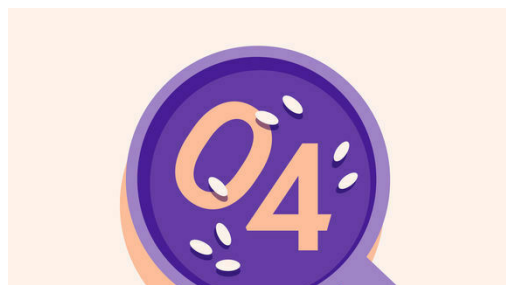
2. Nüsse rösten

Die **Nüsse** grob zerkleinern und in einer mittelgroßen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 3–4Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen, die Pfanne wird weiterverwendet.



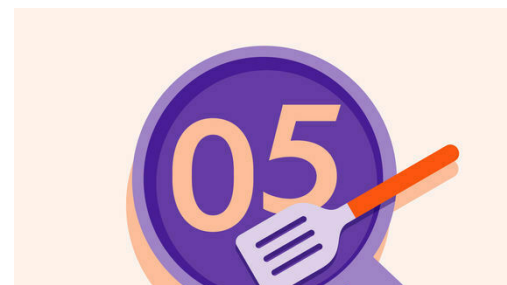
3. Birnen braten

Die **Birnen** vierteln und entkernen, dann in dünne Scheiben schneiden. In der Nusspfanne mit 2TL Butter bei mittlerer Hitze ca. 4Min. anbraten, bis sie gebräunt und weich sind. Die **Toastscheiben** mit je 2TL Mayonnaise bestreichen.



4. Sandwiches grillen

2 **Toastscheiben** mit der Mayonnaise-Seite nach unten bei mittlerer Hitze in die Zwiebelpfanne geben, den **Käse** gleichmäßig darauf verteilen und mit Pfeffer würzen. Die **Zwiebeln** über dem **Käse** verteilen und die **übrigen Toastscheiben** mit der Mayonnaise-Seite nach oben darauflegen. Die **Sandwiches** von jeder Seite 2–3Min. braten, bis der **Käse** geschmolzen ist (siehe Schritt 6).



5. Fertigstellen & servieren

1EL Olivenöl, 1EL (Weißwein-)Essig, ½TL Honig, 1TL Senf und 1 kräftige Prise Salz zu einem Dressing verrühren. Den **Spinat** und die **Birnen** unter das Dressing heben. Die **Sandwiches** diagonal halbieren, mit dem **Spinatsalat** anrichten und den **Salat** mit den **Nüssen** garnieren.



6. Salto in der Pfanne

Sandwiches zu wenden ist nicht ganz einfach – sie fallen gerne auseinander. Dazu haben wir einen hilfreichen Tip: Einen großen Teller über die Pfanne legen und festhalten, die Pfanne mit dem Teller zusammen umdrehen und die Sandwiches stürzen. Dann die Sandwiches vom Teller zurück in die Pfanne gleiten lassen. Falls die Sandwiches nach 2Min. schon sehr dunkel sind, die Hitze reduzieren.