

Grilled „Cheese“ Sandwich

Es gibt so Essen – meistens Fastfood – da ist man auf den Geschmack und das „Mundgefühl“ geeicht. Und wenn man sowas mag (ich bekenne mich schuldig), dann vermisst man das auch. So ein Essen sind gegrillte Käse-Sandwiches. Getoastetes Weißbrot mit heißem, flüssigem Käse gefüllt. Hmm. Und so suchte ich nach Alternativen. Und fand ein Rezept bei einer amerikanischen Bloggerin. Ich werde ihr auf ewig dankbar sein. Das Rezept ist wahnsinnig einfach und gnadenlos lecker. Meine Familie ist verrückt danach. Sollten tatsächlich Sandwiches übrig bleiben: sie schmecken auch kalt.

Nicht über die kleinen Mengen wundern – das gibt eine Menge Käse für gut 12 Sandwiches (deutsches Norm-Toastbrot)

Und als letzter Tip: die „Käse“-Masse ist auch ein sehr leckerer Käsedip zu Nachos oder eignet sich auch zum überbacken von Nachos! Mjam!

Zutaten

200 g Kartoffeln
30 g Karotten
40 g Zwiebeln
60 g Cashews
30 ml Kokosmilch (etwa zwei EL)
2 EL Hefeflocken
1 EL Zitronensaft
1 – 2 Knoblauchzehen
Salz

Toastbrot
Vegane Butter

1. Cashews in Wasser etwa 1 – 2 Stunden einweichen.
2. Kartoffeln, Karotten und Zwiebeln fein würfeln und dann in Salzwasser gar kochen. Abgießen und Kochwasser auffangen!
3. Cashews abgießen und fein pürieren. Gekochtes Gemüse, Kokosmilch, Hefeflocken und Knoblauchzehen zufügen und zusammen alles fein pürieren. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Ggf. etwas Kochwasser zufügen, falls die Masse zu fest ist.
4. Toastbrot scheiben buttern. Käse auf ein Toast streichen und mit zweitem Toast bedecken.
5. In einer Pfanne (am besten beschichtet) wenig Öl erhitzen und die Sandwiches von beiden Seiten kross anbraten. Diagonal durchschneiden und heiß servieren.

Falls ihr sowas habt ist natürlich ein Sandwich Toaster ideal!

Die Sandwiches werden auch auf dem Grill lecker.

Da sie auch kalt gut schmecken und sich gut vorbereiten lassen sind sie prima Fingerfood für Party Buffets.