



GRILLED CHEESE SANDWICH MIT GRÜNEM SPARGEL



Diese gegrillten Sandwiches sind der perfekte Snack für zwischendurch, aber auch als schnelles Mittagessen oder Abendessen könnt ihr sie zubereiten. Für die Soße könnt ihr fertige Sauce Hollandaise kaufen oder das [Rezept](#) aus meinem Blog zubereiten. Durch den Spargel und die Tomaten werden die belegten Brote besonders frisch und saftig und es gibt nicht besseres als geschmolzenen Mozzarella darüber. Ich habe mich für Sauerteig Brot entschieden, hier könnt ihr aber auch ganz klassisch Toastscheiben verwenden.



Zubereitungszeit

15 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 3

SPARGEL GAREN

Lasse ausreichend Wasser in einem Topf aufkochen, salze es und gare den Spargel darin für 2-3 Minuten. Nimm ihn aus dem Wasser und lasse ihn abkühlen.

SOSSE

Gib die Sauce Hollandaise in ein hohes Gefäß. Füge die Basilikumblätter und den Zitronenabrieb hinzu und püriere alles mit einem Stabmixer fein.

SANDWICH

Schneide den Mozzarella und die Tomaten in Scheiben. Bestreiche jeweils eine Scheibe Brot mit der Soße. Gib dann Mozzarella darauf und würze ihn mit Salz und Pfeffer. Verteile die Tomatenscheiben und den Spargel darüber. Lege nochmal Mozzarellascheiben darüber, bestreiche sie mit Soße und gib eine zweite Brotscheibe darauf. Toaste die Sandwiches in einem Kontaktgrill, bis der Käse geschmolzen ist. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

SANDWICH:

- 500 g** grüner Spargel
- 150 ml** Sauce Hollandaise
- 10** Basilikumblätter
- ½** Zitrone (Abrieb)
- 250 g** Mozzarella
- 2** Tomaten
- 6** Scheiben Brot (Sauerteig)
- 1 Pr.** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer