Rezept

Käsesandwich de luxe

Ein Rezept von Käsesandwich de luxe, am 09.06.2025

Zutaten

Für den Feigensenf:

- **40 g** Mandeln
- **60 g** getrocknete Feigen
- **1 EL** körniger Senf
- **½** Limette
- **1 EL** Olivenöl

Für die Stullen:

- **100 g** Feigen
- **4 Scheiben** Kastenweißbrot (ersatzweise Toastbrot)
- **2 EL** Ziegenfrischkäse
- **60 g** Camembert (reif, Raumtemperatur)
- **80 g** Bergkäse in Scheiben (Raumtemperatur)
- grüner Pfeffer (frisch gemahlen)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Stullen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 44 g F, 34 g EW, 63 g KH

Zubereitung

1. Für den Feigensenf die Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Herausnehmen und beiseitestellen. Die Limette auspressen. Die getrockneten Feigen grob hacken.

2. Mandeln, Limettensaft, getrocknete Feigen, Olivenöl und Senf in den Blitzhacker geben und glatt pürieren.

3. Für die Stullen die Feigen waschen, den Stielansatz entfernen und die Früchte in Scheiben schneiden. Den Camembert ebenfalls in Scheiben schneiden. Die Brote im Toaster oder Kontaktgrill knusprig rösten.

4. Den Feigensenf auf 2 Brotscheiben streichen. Den Bergkäse darauf verteilen und mit dem Flambierbrenner schmelzen. Die restlichen Brote auf den geschmolzenen Käse legen und mit dem Frischkäse bestreichen. Die Feigen- und Camembertscheiben daraufschichten und mit grünem Pfeffer bestreuen. Die Stullen warm servieren.