

Rezept

# Masala-Cheese-Sandwich

Ein Rezept von Masala-Cheese-Sandwich, am 15.03.2025

## Zutaten

### Für das Sandwich

**8 Scheiben** Toastbrot

**16 Scheiben** Emmentaler

### Für die Füllung

- |   |   |
|---|---|
| <b>1</b> mehligkochende Kartoffel (150 g)                 | <b>½</b> rote Paprika                           |
| <b>1</b> Frühlingszwiebel                                 | <b>½</b> Tomate                                 |
| <b>2</b> grüne Chilischoten                               | <b>4 Stängel</b> Koriandergrün                  |
| <b>½ TL</b> Kala Namak (indischer Laden)                  | <b>1 TL</b> Granatapfelpulver (indischer Laden) |
| <b>⅓ TL</b> Ajwain (ersatzweise Thymian; indischer Laden) | <b>1 TL</b> Pfeffer                             |
| Salz  |   |

### Für die Masala-Butter

- |                                  |                                     |
|----------------------------------|-------------------------------------|
| <b>1</b> Knoblauchzehe           | <b>½ TL</b> edelsüßes Paprikapulver |
| <b>½ TL</b> gemahlener Koriander | <b>½ TL</b> gemahlener Kreuzkümmel  |
| Salz                             | <b>½ TL</b> Tomatenmark             |
| <b>80 g</b> weiche Butter        |                                     |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 780 kcal, 56 g F, 40 g EW, 28 g KH

## Zubereitung

1. Die Kartoffel garen, pellen und zerstampfen. Für die Masala-Butter den Knoblauch schälen und fein hacken. Mit den restlichen Gewürzen, Salz, Tomatenmark und der Butter mischen und pürieren.
2. Für die Füllung die Paprika waschen, weiße Trennwände und Kerne entfernen und in feine kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebel waschen, putzen und in Ringe schneiden. Tomate waschen, Stielansatz entfernen und fein hacken. Chilis waschen. Für weniger Schärfe längs halbieren und Stiele, Trennwände und Kerne entfernen. In Ringe schneiden. Koriandergrün waschen, trocken schütteln und fein hacken.
3. Paprika, Frühlingszwiebeln, Tomate, grüne Chilis und Koriandergrün unter die zerstampfte Kartoffel heben. Die Füllung mit Kala Namak, Granatapfelpulver, Ajwain, Pfeffer und Salz abschmecken.

4. Toastscheiben außen mit Masala-Butter bestreichen. Innen mit 1 Käsescheibe belegen, Kartoffelfüllung darauf verteilen. Auf die Füllung wieder 1 Käsescheibe legen und mit 1 Toastscheibe abschließen.
- 
5. Die Sandwiches in einem Sandwich-Maker goldbraun toasten. Alternativ eine Pfanne ohne Öl erhitzen. 2 Sandwiches hineinlegen und mit einem Pfannenheber andrücken. Deckel auflegen und ca. 3 Min. bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Sandwiches wenden und auch auf der anderen Seite knusprig braten. Mit den restlichen Sandwiches genauso verfahren. Fertige Sandwiches in Dreiecke schneiden und mit Chutney servieren.