

Rezept

Süßkartoffel-Brie-Sandwich

Ein Rezept von Süßkartoffel-Brie-Sandwich, am 27.04.2024

Zutaten

- | | |
|-----------------------------------|---|
| 1 Handvoll Feldsalat | 2 rote Zwiebeln |
| 1 Süßkartoffel (ca. 450 g) | 160 g nicht zu reifer französischer Brie |
| 5 EL Rapsöl | ½ TL mildes Currypulver |
| Salz | Pfeffer |
| 6 TL Salatmayonnaise | 6 TL Wildpreiselbeeren (Glas) |

Rezeptinfos

Portionsgröße 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal, 19 g F, 8 g EW, 20 g KH

Zubereitung

1. Salat gründlich waschen, trocken schleudern. Zwiebeln schälen und 6 Scheiben (ca. 1 cm dick) abschneiden. Süßkartoffel waschen, dünn schälen, trocken tupfen und quer in 12 Scheiben (ca. 1 cm dick) schneiden. Brie in Scheiben schneiden.
2. 3 EL Öl mit Currypulver verrühren. Die Süßkartoffelscheiben mit Curryöl mischen. Zugedeckt kurz beiseitestellen. Den Kontaktgrill auf mittlerer Stufe vorheizen. Zwiebelscheiben mit dem restlichen Öl (2 EL) bestreichen und auf die untere Grillfläche legen. Grill schließen. Zwiebeln 3-4 Min. grillen, herausnehmen.
3. Süßkartoffelscheiben auf der unteren Grillfläche verteilen. Grill schließen. Kartoffeln 7-9 Min. grillen, etwas abkühlen lassen. Die Hälfte der Kartoffelscheiben mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Feldsalat, Zwiebeln, Mayonnaise, Brie und Beeren belegen. Übrige Kartoffelscheiben darauf verteilen. Mit Holzspießchen feststecken.