



## Leckeres Knoblauch-Käse-Sandwich



### Zutaten

- 1 Henri Willig Bio-Knoblauchkäse
- 1 Esslöffel Honigsenf
- 1 Teelöffel Mayonnaise
- 4 Runden
- 1 rote Zwiebel
- 8 gegrillte rote Paprikastreifen
- Eine Handvoll Feldsalat
- Eine Handvoll gehackte Walnüsse

## Wie man das leckere Knoblauch-Käse-Sandwich zubereitet

Machen Sie das leckere Knoblauch-Käse-Sandwich selbst. Es eignet sich perfekt als Brunch- oder Mittagsgeschicht und ist auch vegetarisch. Dieses Rezept für zwei Personen ist in nur 15 Minuten zubereitet. Genießen Sie die köstliche Kombination aus jungem Käse, frischem Feldsalat, gegrillter Paprika und knusprigen Zwiebelringen, angereichert mit einer einzigartigen Honig-Senf-Mayonnaise-Sauce. Die Zugabe von gehackten Walnüssen sorgt für eine überraschende Abwechslung. Ein einfaches, aber köstliches Rezept - ideal für eine schnelle, aber schmackhafte Mahlzeit. Lassen Sie sich von der einfachen Perfektion dieses Käsesandwiches mit einem Hauch Knoblauch überraschen.

### Vorbereitung

- 1: Toasten Sie das Brot.
- 2: In der Zwischenzeit die Zwiebelringe in Scheiben schneiden und in der Pfanne anbraten, bis sie weich sind und sich verfärbt haben.
- 3: Den Honigsenf mit der Mayonnaise verrühren und eine Seite der Brötchen mit der Mischung bestreichen.
- 4: Den Feldsalat auf den Brotscheiben verteilen und mit dem Käse belegen.
- 5: Dann die gegrillte Paprika und darüber die Zwiebelringe geben.
- 6: Mit einigen gehackten Walnüssen bestreuen und mit den ungefetteten Brotscheiben belegen.
- 7: Schneiden Sie das Sandwich auf und befestigen Sie es mit einem Zahnstocher. Wenn du es zweimal schneidest, wird es besonders hoch.
- 8: Auf 2 Teller verteilen und fertig ist das einfache, aber leckere Sandwich. Guten Appetit!

## Sind Sie bereit, Ihr eigenes leckeres Knoblauch-Käse-Sandwich zuzubereiten?

Ihr leckeres und einfaches Knoblauch-Käse-Sandwich ist jetzt servierfertig. Perfekt für ein schnelles, leckeres Mittagessen oder einen Brunch. Essen Sie gut und vergessen Sie nicht, jeden Bissen zu genießen!