

MARLEY SPOON



Warme Käse-Sandwiches

mit Tomatensuppe amerikanischer Art



20-30min



4 Personen

In ganz Amerika gibt es typische Diner-Restaurants an jeder Ecke, meistens sind sie ähnlich eingerichtet und servieren ähnliches Essen: Riesige Kaffeebecher, fettige Burger und Pommes oder die klassische Tomatensuppe inkl. "Grilled Cheese", dem warmen Käsesandwich. Unsere Kollegin Natalie liebt diese wärmende Suppe, denn sie zaubert ihr immer ein Lächeln auf das Gesicht, da sie so an ihre Heima...

Was du von uns bekommst

- Toast ¹
- gelbe Zwiebeln
- Jungzwiebel
- Gouda ⁷
- geschälte Tomaten
- Mayonnaise ^{3,10}
- Kirschtomaten in Dose
- Knoblauchzehe
- frische Petersilie

Was du zu Hause benötigst

- Butter ⁷
- Gemüsesuppenwürfel
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Messbecher
- mittelgroßer Kochtopf
- Stabmixer

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 730.0kcal, Fett 37.6g, Eiweiß 28.4g, Kohlenhydrate 66.2g



1. Gemüse schneiden

Zwiebeln halbieren, schälen und grob hacken. **Knoblauch** ebenfalls schälen und hacken. **Petersilienblätter** fein hacken.



2. Suppe kochen

2EL Butter in einem mittleren Topf bei mittlere Hitze schmelzen. **Knoblauch** und **Zwiebeln** darin mit 1TL Salz 2-3Min. anschwitzen, bis die **Zwiebeln** weich sind. **Kirschtomaten**, geschälte **Tomaten** und 750ml Wasser dazugeben, dann ein bis zwei Gemüsesuppenwürfel darin auflösen und alles 10-15Min. köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



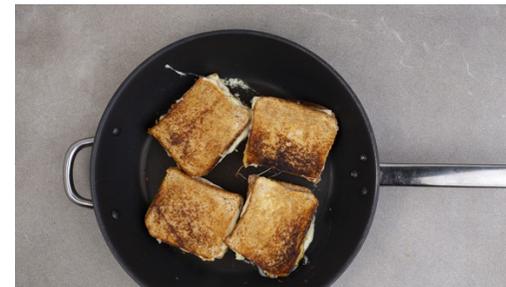
3. Sandwiches vorbereiten

Die **Jungzwiebelenden** abschneiden, dann die **Jungzwiebel** längs durchschneiden, die Hälften quer in Halbringe schneiden. **8 Toastscheiben** mit je einer Scheibe **Käse** belegen, dann **Jungzwiebeln** darüber verteilen, evtl. restlichen **Käse** aufteilen.



4. Mit Mayonnaise bestreichen

Die **Käsetoasts** mit je einer weiteren **Toastscheibe** abdecken und ein wenig zusammendrücken. Nun die Außenseiten des **Sandwiches** gleichmäßig mit **Mayonnaise** bestreichen, dadurch wird das **Brot** beim Braten außen knusprig. Eine große Pfanne mit 2-3TL Butter auf mittlere Stufe erhitzen. Schneller geht es wenn 2 große Pfannen verwendet werden.



5. Sandwiches braten

Je **2 Sandwiches** in eine Pfanne legen und mit einem flachen Teller beschweren. **Sandwiches** ca. 3Min. auf einer Seite braten, der **Käse** sollte leicht schmelzen. Dann die **Sandwiches** vorsichtig wenden und von der anderen Seite 3Min. braten, bis sie goldbraun und knusprig sind. Mit den übrigen **Käsesandwiches** ebenso verfahren, bis **8 Sandwiches** entstanden sind.



6. Suppe pürieren

Zum Schluss die **Suppe** mit dem Stabmixer fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und zwei Prisen Zucker würzen, die **Petersilie** unterrühren. Die warmen **Sandwiches** diagonal in Dreiecke durchschneiden und mit der **Suppe** servieren.