



Volker Krüger | Muriel Struck

KONTAKT GRILL

50 kreative Rezeptideen
für Sandwiches, Gemüse und Fleisch



riva

3. Salat und Radieschen waschen und trocknen. Je 4 Radieschen und 4 Gewürzgurken in dünne Scheiben schneiden. Die übrigen Radieschen mit einem Rettichschneider in Spiralen schneiden.
4. Den Kontaktgrill auf mittlere Temperatur vorheizen.
5. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
6. Weißwursthälften grillen, bis sie goldbraune Grillstreifen haben.
7. Laugenstangen mit je einem Blatt Salat, 2 Wursthälften, Radieschen und Gurkenscheiben belegen. Je einen EL süßen Senf darübergerben und mit Röstzwiebeln bestreuen.
8. Radieschenspiralen mit Salz und Pfeffer würzen, mit Schnittlauchröllchen bestreuen und als typisch bajuwarische Beilage zum Hotdog servieren.

Rettichschneider, auch Spiralschneider genannt, gibt es schon für wenig Geld in Haushaltswarengeschäften oder im Internet. Sie eignen sich auch für andere Gemüsesorten, z. B. Gurken, Zucchini ...



Blätterteigsandwich mit Käse und Schinken

Mehr Multikulti geht nicht. Den Blätterteig haben die Osmanen erfunden, der Käse ist holländisch, der Schinken spanisch, Crème fraîche und Senf sind französisch – und jetzt kommen Sie!

4 PERSONEN • ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTEN

ZUTATEN

200 g Gouda am Stück
2 Pck. Blätterteig aus dem Kühlregal
8 TL Crème fraîche
8 TL grober Dijonsenf
16 Scheiben Serranoschinken

- 1.** Den Kontaktgrill auf mittlere Temperatur vorheizen.
- 2.** Gouda grob reiben.
- 3.** Aus den Blätterteigplatten lassen sich jeweils 4 Sandwiches zubereiten. Die erste Packung Blätterteig entrollen und mit einem runden Ausstecher 8 Kreise ausstechen (Durchmesser ca. 10 cm). Alternativ die Teigplatte jeweils in 8 gleich große Rechtecke schneiden.
- 4.** Die Hälfte der Teigstücke nacheinander mit je 1 TL Crème fraîche und 1 TL Senf bestreichen und mit je 2 Scheiben

Schinken belegen. Den geriebenen Käse zu gleichen Teilen darüberstreuen.

5. Jedes belegte Teigstück zum Schluss mit einem unbelegten Teigstück abdecken.
6. Für ca. 5 Minuten knusprig-goldbraun grillen.
7. Mit der zweiten Blätterteigplatte genauso verfahren.

Wer keinen Ausstecher in der passenden Größe zur Hand hat, kann auch eine kleine Schüssel oder einen Unterteller umgedreht als Schablone zum Ausschneiden verwenden.

