Grilled Sandwich mit Hirtengenuss, Tomaten und Kräutern

Zeit gesamt 30min

Zubereitungszeit 30min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Strauchtomaten	2 St.
Petersilie, frisch	15 g
Basilikum, frisch	15 g
Veganer Hirtengenuss	150 g
Bauernmildes Brot	8 Scheiben
Veganes Pesto Basilico	8 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Kräuter der Provence, getrocknet	
Margarine, vegan	8 TL

Zubereitung

Küchenutensilien

große Pfanne

1. Tomaten waschen, Strunk entfernen und in Scheiben schneiden. Petersilie und Basilikum waschen, trocken schütteln und grob hacken. Hirtengenuss in Scheiben schneiden.

2. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. 4 Brotscheiben mit jeweils 1 TL Pesto bestreichen, nach Belieben mit Tomatenscheiben, Hirtengenuss, Petersilie und Basilikum belegen. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence würzen. Restliche Brotscheiben ebenfalls mit jeweils 1 TL Pesto bestreichen und Sandwiches zuklappen.

3. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und Margarine darin schmelzen. Sandwiches darin ca. 3 Min. goldbraun rösten. Sandwiches wenden und erneut ca. 3 Min. goldbraun rösten.

4. Sandwiches leicht schräg anschneiden und warm servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	545 kcal
Kohlenhydrate	72 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	23 g