Grilled Cheese Sandwich mit Spinat und Walnüssen

ZUTATEN:

Für 4 Portionen

8 Scheiben	Weißbrot nach Wahl
75 g	Butter, weich
200 g	Cheddar, gerieben
200 g	Gouda, gerieben
2 EL	NATURATA Cranberries
100 g	Baby Blattspinat
80 g	NATURATA Walnüsse, gehackt
4 EL	NATURATA Olivenöl
	NATURATA Meersalz
100 g	Doppelrahmfrischkäse
4 EL	Cranberrysaft
4 EL	Sahne
2 TL	Estragon, frisch gehackt
2 EL	NATURATA Cranberries
	Salz, Pfeffer
	Tabasco

ZUBEREITUNG

1. Weißbrot jeweils von einer Seite mit Butter bestreichen. Die gebutterte Seite nach außen legen und die andere Seite mit dem geriebenen Käse, sowie dem Blattspinat, den gehackten Walnüssen sowie den Cranberries belegen.
2. Die zweite Scheibe Brot, ebenfalls mit der gebutterten Seite nach außen auflegen und gut andrücken.
3. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen, die Brote hineinlegen und bei mittlerer Hitze von jeder Seite ca. 5-7 Minuten goldbraun rösten. Die fertigen Sandwiches mit Meersalz bestreuen
4. Frischkäse zusammen mit dem Cranberrysaft und der Sahne zu einer glatten Masse verrühren. Cranberries klein hacken und zusammen mit dem Estragon unter die Masse rühren. Den Dip mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken.

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Abdruck honorarfrei

Belegexemplare erbeten