

Rezept – Homemade Sandwich

Zutaten:

- Toast (2 Scheiben)
- Käse (2 Scheiben)
- Salatblätter/Tomatenscheiben (optional)
- Ketchup oder ein Dressing deiner Wahl
- Salami od. Schinken
- 1 Ei (optional)
- Butter

Zubereitung:

Stelle eine Pfanne auf den Herd und schalte die Platte auf mittlere Stufe ein. Nimm als nächstes ein Buttermesser und schneide eine dünne Scheibe Butter ab, um sie in die Pfanne zu legen. Dann lege deine zwei Toastscheiben dazu. Nebenbei kannst du das Ei in einer Schüssel aufschlagen, mit einem Schneebesen verrühren und würzen (optional). Warte bis die Toastseiten, die auf der Pfanne liegen, gold-braun sind, um sie dann zu wenden.

Lege nun deinen Käse auf die gold-braune Seite des Toasts und schalte den Herd auf Stufe 2 runter. Ich persönlich würde auf jede Toastscheibe eine Scheibe Käse legen. Warte, bis die

anderen Seiten fast fertig (gold-braun) sind. Wenn der Käse noch nicht geschmolzen ist, aber die Toastseiten schon fertig (gold-braun) sind, kannst du noch eine kleine, dünne Scheibe Butter dazugeben, falls keine Butter mehr in der Pfanne ist. Wende den Toast um und warte ca. 10 Sekunden, damit der Käse schmilzt.

Anschließend nimmst du den Toast aus der Pfanne und legst ihn auf einen Teller. Als nächstes wäre das Anbraten deines Rühreies auf mittlerer Stufe dran (falls du dich gegen das Ei entscheidest: Herd ausschalten).

Währenddessen kümmerst du dich um den Belag deines Toastes.

Als erstes kommt der Salat mit Tomatenscheiben darauf, gefolgt von dem Dressing deiner Wahl. Nimm das Ei aus der Pfanne und lege es als nächste Zutat darauf. Am Ende kommt noch die Salami oder der Schinken obendrauf. Nun musst du nur noch die andere Toastscheibe darauflegen und das Sandwich ist fertig.

Guten Appetit!

Leonie Belch Tiomela

