

Kimchi Grilled Cheese Sandwich

Grilled Cheese Sandwich mit Kimchi – knuspriges Brot, schmelzender Käse und scharf eingelegter Kimchi – die perfekte Geschmackskombination!

Vorbereitung 5 Min. · Kochzeit 10 Min. · Gesamtzeit 15 Min. · 2 Portionen

Zutaten

4 Scheiben Weißbrot
2-3 EL Butter (nach Geschmack gesalzen oder ungesalzen)
100 g Cheddar (als Streukäse)
200-300 g Kimchi (je nach Größe der Brotscheiben)
1 Frühlingszwiebel in feine Ringe geschnitten (optional)

Zubereitung

1. Streicht 4 Scheiben Weißbrot jeweils von einer Seite mit 2-3 EL Butter ein.
 2. Gebt zwei Scheiben Brot in eine große Pfanne (mit der buttrigen Seite nach unten) und bratet sie erstmal von einer Seite an.
 3. Wendet die Brote und gebt Zweidrittel des Käses darauf.
 4. Verteilt anschließend den Kimchi gleichmäßig auf die Brote und streut den Rest Käse darüber.
 5. Lasst den Käse langsam und bei niedriger Hitze schmelzen.
 6. Holt die Brote aus der Pfanne und bratet die anderen beiden Scheiben von beiden Seiten knusprig an. Legt sie anschließend auf die Kimchi-Brote, halbiert die Sandwiches und streut, wenn ihr mögt, ein paar Frühlingszwiebelringe darüber.
-