

## Margherita-Sandwiches

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Portionen

4 Scheiben Brot  
1 Knoblauchzehe  
1 Tomate  
1 Handvoll Basilikum  
4 Esslöffel Olivenöl  
180 g Mozzarella  
Knoblauchsatz, Pfeffer

**Besonderes Zubehör**  
Grillpfanne

**Margherita-Sandwiches** haben es mir angetan! Gerade wenn es ums Essen geht, kann ich manchmal nicht entscheiden. Oats oder Pancakes zum Frühstück? Hähnchensalat oder Wraps zum Mittag? Und soll ich mir zum Abendessen nur ein Brot schmieren oder doch lieber eine Pizza Margherita machen?

Zum Glück ist die Entscheidung am Ende des Tages gaaanz einfach: Ich nehme beides – kombiniert in einem schnell gegrillten Margherita-Sandwich mit schmelzendem **Mozzarella**, **Tomaten**, **Basilikum** und ein bisschen **Knoblauch**.

- 1 -

Tomaten und Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Basilikum hacken.

- 2 -

Knoblauchzehe schälen und mit Messerrücken zerdrücken. Brotscheiben von beiden Seiten mit Knoblauch einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen.

- 3 -

Hälfte der Brotscheiben mit Mozzarella, Tomaten, Basilikum und einer weiteren Schicht Mozzarella belegen. Mit restlichen Brotscheiben abdecken.

- 4 -

Sandwiches von beiden Seiten mit Olivenöl bestreichen. Grillpfanne auf hoher Stufe erhitzen. Sandwiches von jeder Seite ca. 30 Sekunden anbraten. Hitze reduzieren und Sandwiches weitere 2-3 Minuten grillen, zwischendurch wenden.

- 5 -

Sandwiches halbieren und servieren.