

26 Deluxe-Sandwiches, die dein Käsebrot in den Schatten stellen



Wenn sich das schwere Mittagstief ankündigt, du ein [schnelles Abendessen](#) brauchst oder Messer und Gabel einfach mal links liegen lassen möchtest - dann gibt es eine einfache Lösung: Ein Sandwich muss her. Mit 2, 3, 4 oder sogar 5 Schichten aus Gemüse, Sauce, Fleisch oder Fisch lassen die Sandwiches aus den Bloggerküchen die fade Käsestulle ganz schön blass aussehen. Mach dich bereit für großes Sandwich-Kino!

Alles Veggie - vegetarische Sandwiches

Kohlrabischnitzel-Sandwich mit Tamari-Schalotten

Bei Nadine und Jörg gibt es den wahrscheinlich gesündesten Burger der Welt. Mit Sattmacher-Brötchen und würzigem Belag aus allerlei Gemüse. Da wären einerseits die kross gebratenen Schnitzel aus Kohlrabi und

andererseits die mit Sojasauce und Reisessig karamellisierten Schalotten sowie Gurke, Avocado und Salat. Eine doppelte Portion bitte ins Springlane-Büro! [Zum Rezept](#)



[Grünes Kohlrabischnitzel mit Tamari-Schalotten](#) © Nadine Horn & Jörg Mayer | eat this!

Halloumi-Bagel-Sandwich

Noch lässt die Grillsaison auf sich warten, gegrillt wird bei Vera allerdings trotzdem. Sie röstet Halloumi und Aubergine kurzerhand in der Pfanne und stapelt sie zusammen mit Avocado, getrockneten Tomaten und Rucola zu einem wohligen Duft verströmenden Sandwich. [Zum Rezept](#)

26 Deluxe-Sandwiches, die dein Käsebrot in den Schatten stellen



[Halloumi-Bagel](#) © Verena Wohlleben | Nicest Things

Happy Healthy Green Sandwich

Wie du voller Power in den Tag startest? Mit einer Power-Stulle natürlich. Die köstliche Sandwichkreation aus Avocado, Sprossen, Spinat, Paprika, Gurke, Ziegenfrischkäse und Joghurtdressing versorgt dich morgens, aber auch mittags und abends mit Energie pur. [Zum Rezept](#)



[Happy Healthy Green Sandwich](#) © Backstübchen

Sandwich mit Kürbis, Paprika-Chutney und Rucola

Zwischen Mareikes Brotscheiben geht's farbenfroh zu. Kürbis, Paprika-Chutney und eine selbstgemachte Würzsauce aus Paprika, Ingwer, Chili und Aprikosenmarmelade sorgen nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch für eine kleine Explosion. [Zum Rezept](#)

26 Deluxe-Sandwiches, die dein Käsebrot in den Schatten stellen



Sandwich mit Kürbis, Paprika-Chutney und Rucola © Mareike Frietsch | Petit Gâteau

Bánh Mi - Sandwich aus Vietnam

Das Bánh Mi ist die Königin unter den Sandwiches, zumindest wenn man unserem Frederik glaubt. Zeit also, es selbst auszuprobieren und sich in den Sandwichhimmel zu essen. Bei Ela gibt's die Sandwichherrlichkeit mit Räuchertofu, Avocado, Mayonnaise und den obligatorischen, eingelegten Rettich- und Karottenstreifen. [Zum Rezept](#)



Bánh Mi - Sandwich aus Vietnam © Ela | Transglobal Pan Party

Selbstgebackene Toastbrötchen

Falls du für dein Sandwich mal ein bisschen mehr Zeit hast: Mach die Brötchen selbst! Dann weißt du, was drin steckt und die Vorfreude nimmt ihren Höhepunkt, wenn die Brötchen beim Ausbacken in der Pfanne ihren Duft verströmen. Versprochen: Dein Gedankenkarussell zu den unzähligen Belagmöglichkeiten wird auf Hochtouren laufen. [Zum Rezept](#)



Selbstgebackene Toastbrötchen © Jessica Benczewski | Berliner Küche

Vegetarisches Grill-Sandwich

Stell deinen Backofen schon mal auf Grillfunktion - es ist Zeit für Röstaromen auf deinem Brot. Aubergine, Zucchini und das Brot mit Olivenöl bestreichen, im Ofen rösten und zusammen mit eingelegter Paprika, Parmesan

26 Deluxe-Sandwiches, die dein Käsebrot in den Schatten stellen

und Tomatenmark zu einem knusprigen Sandwich stapeln. [Zum Rezept](#)



[Vegetarisches Grill-Sandwich](#) © Jennifer Stein | Tulpentag

Sandwich mit Avocado und Tomatenpesto

Pesto passt nur zu Pasta? Von wegen. Das Sößchen aus Tomate, Petersilie, Knoblauch und Rosmarin verleiht auch deiner Stulle das gewisse Quäntchen Würze. Was du sonst noch brauchst? Avocado, Kresse, Feta und natürlich Brot. [Zum Rezept](#)



[Sandwich mit Avocado und Tomatenpesto](#) © Daniela & Michael Becker | Flowers on my plate

Vegan Mac and Cheese Toast

Falls du einfach nicht ohne deine Pasta kannst, dann mach's wie Lena und beleg dein Brot damit. Was natürlich nicht fehlen darf, ist die Pastasauce, die bei Lena sogar im Doppelpack auf's Brot kommt. Als Mac and Cheese Sauce und als würziges Tomatenpesto. [Zum Rezept](#)

26 Deluxe-Sandwiches, die dein Käsebrot in den Schatten stellen



Vegan Mac and Cheese Toast © Lena Pfetzer | Lenaliciously

Herzhafter French Toast

Andrea hatte die ultimative Blitzidee, wie du French Toast zum Frühstück, zum Brunch, zum Mittag- und Abendessen genießen kannst. Lass Zimt und Zucker einfach weg und nimm stattdessen Speck, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Parmesan und Crème fraîche. Geniale Idee. [Zum Rezept](#)



Herzhafter French Toast © Andrea Köhlberger | Cook and bake with Andrea

Pitatasche mit Falafel

Das Sandwichdilemma: Der Belag verabschiedet sich beim Essen links und rechts immer vom Brot. Daniela macht es sich deswegen einfach und packt Falafel, Gurke und Co. einfach in eine Brottasche. Es bleibt alles an seinem Platz und schmeckt. [Zum Rezept](#)

26 Deluxe-Sandwiches, die dein Käsebrot in den Schatten stellen



Pitasche mit Falafel © Daniela Luginsland | ulla trulla backt und bastelt



Pulled Chicken Sandwich © Jasmin Krause | KüchenDeern

Herzhafte Sandwiches mit Fisch, Fleisch und Geflügel

Pulled Chicken Sandwich

Zur Brotzeit soll es mal wieder die gute alte Käsestulle geben? Bring doch etwas Abwechslung in deine Feierabendroutine. Na gut, für Jasmins Stulle brauchst du zwar länger als 5 Minuten - aber die Zeit lohnt sich. Der Clou: Zart gegartes Hähnchen, das in feine Streifen gezupft wird. Und schon sehen Käse- und Salamibrot daneben alt aus. [Zum Rezept](#)

Onglet-Sandwich mit Apfel-Quitten-Chutney

Bei Cornelia kommt nur das Beste vom Besten auf den Teller. Angefangen beim Brot - selbstgebacken aus deftigem Sauerteig. Der Belag - einer besser als der andere. Fruchtiges Apfel-Quitten-Chutney trifft auf Kürbis, Rucola, braune Butter und saftig-zart gebratenes Onglet, auch als Hanging Tender oder Nierenzapfen bekannt. Daumen hoch! [Zum Rezept](#)

26 Deluxe-Sandwiches, die dein Käsebrot in den Schatten stellen



Onglet-Sandwich mit Apfel-Quitten-Chutney © Cornelia Wagner | Die Seelenschmeichelei

Kürbis-Linsen-Baguette mit Schinchenchips und Spiegelei

Ei auf Brot - ein Klassiker, mit dem man einfach nichts falsch machen kann. Wenn sich dann noch Salat, Schinchenchips und ein cremiger Aufstrich aus Kürbis, Linsen, Frischkäse, Chili und Ingwer dazugesellen, dann hältst du ein Sandwich allererster Güte in der Hand. [Zum Rezept](#)



Kürbis-Linsen-Baguette mit Schinchenchips und Spiegelei © Stefanie Hiekmann | schmecktwohl

Sandwich mit Brie, Schinken und Senf

Geschmolzener Käse ist einfach immer eine Wonne - egal, ob auf Pizza, Auflauf oder eben dem Sandwich. Für eine extra würzige Käsenote setzt Simone auf Brie, der sich auf knusprig geröstetem Brot, Schinken und Senf bettet und von karamellisierten Zwiebeln, Salat und Kresse gekrönt wird. [Zum Rezept](#)

26 Deluxe-Sandwiches, die dein Käsebrot in den Schatten stellen



Sandwich mit Brie, Schinken und Senf © Simone Filipowsky | S-Küche

BLT Sandwich mit glasiertem Bacon

Ein BLT ist ein Klassiker der amerikanischen Sandwichküche. BLT steht dabei ganz simpel für Bacon, Lettuce und Tomato - also Bacon, Salat und Tomate. Viel mehr brauchst du nicht. Um die Basis geschmacklich abzurunden, verfeinert Kaja den Sandwichklassiker zusätzlich noch mit Ahornsirup und Mayonnaise. Einfach, schnell, lecker. [Zum Rezept](#)



BLT Sandwich mit glasiertem Bacon © Kaja Hengstenberg | The Recipe Suitcase

Pizza-Style-Sandwich

Maja zeigt dir, wie du deine Pizza ab jetzt überallhin mitnehmen kannst. Mach einfach ein Sandwich draus. Die Basis ist ein klassischer Pizzateig, der aber nicht im Ofen überbacken wird, sondern mit allerlei frischen Zutaten wie Hähnchen, Salat, Tomate, Mozzarella, Pesto oder karamellisierten Zwiebeln belegt und dann zusammengeklappt wird. [Zum Rezept](#)

26 Deluxe-Sandwiches, die dein Käsebrot in den Schatten stellen



Pizza-Style-Sandwich © Maja Nett | Moey's kitchen

Sommer-Focaccia

In 20 Minuten ins Urlaubsparadies - so oder so ähnlich könnte Nileen Maries Sandwichkreation auch heißen. Würzig, mediterran und saftig - so kommt ihre mit Pancetta, Mozzarella, gegrillter Paprika und Oregano belegte Focaccia daher. Mach dich schon mal bereit für deinen Kurztrip ans Mittelmeer. [Zum Rezept](#)



Sommer-Focaccia © Nileen Marie Schaldach | Schätze aus meiner Küche

Tosta Mista

2 Scheiben Pão Alentejano, 2 Scheiben Fiambre , 1 Scheibe Queijo Flamengo - oder Brot, Schinken, Käse - mehr brauchst du nicht für den portugiesischen Sandwichklassiker. Hier macht die Qualität der Zutaten den Unterschied, sodass du schon mit wenigen Zutaten ein Deluxe-Sandwich zubereitest. [Zum Rezept](#)

26 Deluxe-Sandwiches, die dein Käsebrot in den Schatten stellen



Tosta Mista © Silvia Caetano | Volle Lotte

Sandwich mit gegrilltem Lachs und Avocado-Mayo

Mit wenigen Zutaten das Beste herauskitzeln - so lautet auch die Devise bei Catrins Sandwich. Ein zartes Lachsfilet bettet sich auf einer Creme aus Avocado, Limette und Mayonnaise, die wiederum ein knuspriges Vollkornbaguette krönt. So einfach, so gut. [Zum Rezept](#)



Sandwich mit gegrilltem Lachs und Avocado-Mayo © Catrin Neumayer | CookingCatrin

T-Bone-Sandwich mit Steinpilzen und Kürbismayonnaise

Es ist tatsächlich so - du kannst dein T-Bone Steak ab sofort auf der Hand genießen, ohne dabei schief angesehen zu werden. Wie das geht? Gare es super zart und saftig, tranchiere es mundgerecht und stapel es zusammen mit Brot, Pilzen, Salat und Kürbismayonnaise zu einem Sandwich vom Allerfeinsten. [Zum Rezept](#)

26 Deluxe-Sandwiches, die dein Käsebrot in den Schatten stellen



T-Bone-Sandwich mit Steinpilzen und Kürbismayonnaise
© Foodistas

Croissant-Sandwich mit Chorizo, Ei und Avocado

Simone bringt mit einem neuen Mitspieler Abwechslung in die Sandwichrunde. Statt klassischem Brot bildet luftig-knuspriges Croissant die Basis. Denn zwischen zwei Croissanthälften machen sich Spiegelei, Chorizo, Avocado und Kräuter nicht nur gut, sondern herausragend gut! [Zum Rezept](#)



Croissant-Sandwich mit Chorizo, Ei und Avocado ©
Simone Filipowsky | S-Küche

Ice, Ice, Ice Cream Sandwiches

Chocolate Ice Cream Sandwich

Es ist die beste Erfindung für alle Eisfans. Denn du kannst Eis tatsächlich mit den Fingern essen und genüsslich wegsnacken. Mach einfach ein Sandwich draus. Oben und unten gibt's bei Marc knackige Chocolate Chip Cookies - selbstgebacken versteht sich - und dazwischen Eis deiner Wahl. Für noch etwas Extracrunch hat Marc die Minisandwiches außerdem noch in geschmolzener Schokolade und Haselnusskrokant gedippt. [Zum Rezept](#)

26 Deluxe-Sandwiches, die dein Käsebrot in den Schatten stellen



Chocolate Chip Cookie Ice Cream Sandwiches © Marc Kromer | Bake to the roots

Schwarzwälder-Kirsch-Eis-Sandwich

Christine hat sich für ihre süße Sandwichkreation einen deutschen Backklassiker vorgenommen - Schwarzwälder Kirschtorte. Und selbstverständlich haben die Kirschen einen kleinen Schwipps. Außerdem sind sie dank Rotwein, Zimt und Kirschwasser wunderbar aromatisch. Da werden Vanillesahne und Schokoladencookies fast zur Nebensache. [Zum Rezept](#)



Schwarzwälder-Kirsch-Eis-Sandwich © Christine Garcia Urbina | trickytine

French Toast Ice Cream Sandwich

Ronja zeigt, dass sich cremiges Eis nicht nur zwischen Cookies verstecken kann. Sie macht es sich einfach, backt aus Toast, Ei, Milch und Aufstrich süße French Toasts im Kleinformat und ummantelt damit ihre Eiscreme. [Zum Rezept](#)

26 Deluxe-Sandwiches, die dein Käsebrot in den Schatten stellen



French Toast Ice Cream Sandwich © Ronja Pfuhl | Food'n'Photo

Lakritz-Kirsch-Eis-Sandwich

Wenn Lakritz auf Eis trifft, dann ist das Kindheit pur. Oder in Karins Worten: Das ist "Gaumenschmaus-Party". Erst recht, wenn sich noch Schokoladenganache und Kirschen dazugesellen. Serviert wird die Köstlichkeit in knusprigen Oldenburger Waffeln - selbstgemacht, gar keine Frage. [Zum Rezept](#)



Lakritz-Kirsch-Eis-Sandwiches © Karin Buhl | Lisbeth's Cupcakes & Cookies