

BOLOGNESE-SANDWICH MIT SCHWEIZER KÄSE

Bolognese-Sandwich mit Schweizer Käse

Zorra hat es ja auf Facebook schon gesagt – mein zweiter Beitrag für ihr Schweizer Käse Sehnsucht Event kommt auf den letzten Drücker. Macht aber nix, die Inspiration dazu hatte ich nämlich auch erst am Montag Abend im Flieger. Da gab es natürlich nichts was man hätte essen wollen, aber ein Foto von einem Sandwich mit einer Tomaten-Hackfleisch Sauce und reichlich geschmolzenen Käse auf der Lehne vor mir. Das muss doch auchin lecker gehen – und so wurde es auch gemacht. Mit einer 2 Stunden im Ofen geschmorten Bolognese Sauce (in doppelter Menge, so reicht es am nächsten Tag noch für die Pasta) und dem zweiten Vacherin Mont d’or der mir von Schweizer Käse geschickt wurde. Dazu etwas Feldsalat – perfekt!



Zutaten für 2 Personen:

1/2 Ciabatta Brot

1 EL Schmand

30g Feldsalat

400g Vacherin Mont d’or

Für die einfache Bolognese-Sauce:

300g Rinderhackfleisch

1 Zweig Rosmarin

1/2 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 große Chili

etwas Olivenöl

1 Hand voll getrocknete Tomaten

400g gehackte Tomaten (Pizzatomaten)

1 EL Paprikapulver edelsüß

1/2 EL Paprikapulver scharf

etwas Salz

Zubereitung:

Das Öl erhitzen, den Rosmarin, die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken. Alles zusammen im Öl anschwitzen und dann das Hackfleisch dazu geben. Anbraten bis das Fleisch zerbröseln. Mit Salz und beiden Sorten Paprikapulver würzen. Die Chili in Ringe schneiden, die getrockneten Tomaten in Streifen und beides untermengen. Die gehackten Tomaten einrühren und das Ganze noch wenige Minuten köcheln lassen bis der Backofen auf 180°C Umluft vorgeheizt ist.



Deckel drauf – dann verschwindet der Topf für 2 Stunden im Backofen. Danach sollte die Sauce in etwa so eingekocht sein:



Den Käse für 3-4 Minuten in den heißen Ofen stellen. In dieser Zeit das Brot aufschneiden.

Die Bolognese Sauce auf dem Boden des Ciabattas verstreichen.



Den Vacherin Mont d'or aus dem Ofen holen und die Decke vorsichtig abnehmen. Den weichen Käse mit dem Löffel auf dem Sandwich verteilen.



Beide Hälften vom Ciabatta auf einem Blech mit Backpapier für 5 Minuten zurück in den Ofen schieben.

Der Käse läuft dabei am Rand etwas hinunter, den löffelt man anschließend einfach wieder darüber.



Den Deckel vom Sandwich mit Schmand bestreichen und den Salat auf dem Käse platzieren. Den Deckel aufsetzen und das Sandwich halbieren. Es duftet wahnsinnig gut!



Sofort servieren – die Tomatensauce ist in Kombination mit dem würzigen, cremigen Käse einfach göttlich. Wäre der Käse nicht so sättigend würde ich glatt noch eins verputzen.

Wer möchte auch ein Sandwich?



Eingereicht für das Blogevent:



www.kochtopf.me



Schweiz. Natürlich.

Schweizer Käse Sehnsucht

Käse aus der Schweiz. 

www.schweizerkaese.de