

Volker Krüger & Muriel Struck

SANDWICHMAKER

50 kreative Rezepte
für herzhaftes und süßes Snacks

riva

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie. Detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://d-nb.de> abrufbar.

Für Fragen und Anregungen

info@rivaverlag.de

Wichtiger Hinweis

Ausschließlich zum Zweck der besseren Lesbarkeit wurde auf eine genderspezifische Schreibweise sowie eine Mehrfachbezeichnung verzichtet. Alle personenbezogenen Bezeichnungen sind somit geschlechtsneutral zu verstehen.

Originalausgabe

1. Auflage 2021

© 2021 by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH

Türkenstraße 89

80799 München

Tel.: 089 651285-0

Fax: 089 652096

Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung und Verbreitung sowie der Übersetzung, vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme gespeichert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Redaktion: Silke Panten

Umschlaggestaltung: Pamela Machleidt

Abbildungen Umschlag und Innenteil: Volker Krüger, Muriel Struck

Layout und Satz: feschart print- und webdesign, Michaela Röhler, Leopoldshöhe

Druck: Florjancic Tisk d.o.o., Slowenien

Printed in the EU

ISBN Print 978-3-7423-1719-3

ISBN E-Book (PDF) 978-3-7453-1406-9

ISBN E-Book (EPUB, Mobi) 978-3-7453-1407-6

Weitere Informationen zum Verlag finden Sie unter

www.rivaverlag.de

Beachten Sie auch unsere weiteren Verlage unter www.m-vg.de

INHALT

7 VEGETARISCH

- 8 Tomaten-Mozzarella-Sandwich
- 10 Avocado-Erbсен-Sandwich
- 12 Kürbis-Ziegenkäse-Sandwich
- 14 Kartoffel-Käse-Ecken
- 15 Italienisches Antipasti-Sandwich
- 16 Grünes Kräuterrührei mit Feta
- 18 Rote Bete-Sandwich mit Ziegenfrischkäse
- 20 Tortilla-Sandwich
- 22 Vegetarische Corndoggies
- 24 Würzige Blumenkohl-Liwanzen
- 25 Eierloch-Sandwich
- 26 Asiatische Bratnudeln
- 28 Roquefort-Birnen-Sandwich
- 30 Buntes Gemüse-Rösti
- 32 Halloumi-Zucchini-Ecken
- 34 Würzige Zwiebelküchlein
- 35 Vegetarisches Hack mit Pilzen
- 36 Pitabrot mit Falafel, Hummus und Rohkostsalat
- 38 Scharfes Rosinenbrot-Sandwich
- 40 Vier-Käse-Glück-Sandwich
- 42 Shiitake-Spinat-Ecken
- 44 Sushi-Ecken
- 46 Polenta-Ecken





47 FLEISCH

- 48 Mexikanische Reisecken
- 50 Schinken-Käse-Sandwich
- 52 Wildes Sandwich
- 54 Hähnchen-Curry-Sandwich mit Datteln
- 56 Pastrami-Sandwich New-York-Style
- 57 Mini-Pizza mit Mortadella, Ricotta und Parmesan
- 58 Schwäbische Asia-Frikadellen im Salatblatt
- 60 Mini-Hot-Dogs
- 62 Mini-Calzone
- 64 Iberisches Antipasti-Sandwich
- 66 Sandwich Hawaii
- 67 English-Breakfast-Sandwich
- 68 Bayerisches Leberkäse-Sandwich

69 FISCH

- 70 Feine Lachsküchlein
- 72 Kichererbsen-Küchlein mit Krabben
- 74 Tramezzini-Sandwich mit Forelle
- 76 Blinis mit Forellenkaviar
- 78 Smørre-Sandwich mit Lachs

79 SÜSSES

- 80 Sweet French Toast mit frischen Feigen
- 82 Schnelle Blaubeer-Pancakes
- 84 Blätterteigecken mit Maracuja und weißen Schokoküssen
- 86 Schwarze-Johannisbeerküchlein mit Schuss
- 88 Mango-Brioche
- 90 Schnelle Schokoküchlein con Giotto
- 92 Weihnachtliche Stollenbollen mit Cranberrys
- 94 Herb-süße Limettenküchlein
- 96 Apfelteilchen mit Pinienkernen und Rosmarin



VORWORT

Der Sandwichmaker kann viel mehr als nur Sandwiches machen.

Wie sein Name ja schon andeutet, kann man mit dem Sandwichmaker die fantastischsten Toastbrot-Sandwiches zubereiten. Das tropfsichere »Verschweißen« der Brotkanten und das Portionieren in mundgerechte Stücke machen ihn zum perfekten Alltagsbegleiter. Ob zu Hause, im Campingbus oder im Büro – Platz ist in der kleinsten Kaffeeküche, und man kann ohne viel Getöse und Gemiefte die leckersten warmen Sandwiches für sich und seine Lieblingskolleginnen und -kollegen zaubern. Und das alles, ohne sich gleich von oben bis unten mit geschmolzenem Käse und Pesto zu bekleckern – wer will schon mit fleckiger Schluppenbluse oder vollgetropftem Zoom-Sweater im nächsten Meeting oder in der Videokonferenz hocken? Der Sandwichmaker bietet aber noch viel mehr Möglichkeiten als nur klassisch oder kreativ belegte Weizen-,

Dinkel-, und Vollkorntoasts. Es gibt beinahe alles, was das snackbegeisterte Herz höherschlagen lässt: Tortilla, Sushi, Rührei, Pitabrot, Nudeln, Kartoffeln und Fisch. Nicht zu vergessen die Süßspeisen, Pancakes und sogar Kuchen. Bei den meisten unserer Rezeptideen haben wir darauf geachtet, dass sie schnell und bequem, teils auch mit fertigten Zutaten umzusetzen sind – sei es mit der Pancake-Fertigmischung aus dem Supermarkt, der gebratenen Hähnchenbrust von der heißen Theke oder den eingelegten Antipasti vom Lieblingsitaliener auf dem Wochenmarkt. Es gibt Rezepte für Vegetarier und für Fleischliebhaber. Viele Rezepte lassen sich mit etwas Fantasie problemlos in die eine oder andere Richtung verändern. Wir wünschen dir nun viel Spaß beim Toasten, Garen, Backen und Bräunen ... und natürlich allerbesten Appetit.



VEGETARISCH



© 2021 des Titels »Sandwichmaker« von Muriel Struck, Volker Krüger
(ISBN 978-3-7423-1719-3) by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München.
Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

TOMATEN-MOZZARELLA-SANDWICH

Liebe ist, wenn dir der warme Mozzarella
wie zur Begrüßung entgegenläuft.

FÜR 2 PORTIONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 10 MINUTEN

ZUTATEN

2 mittelgroße Tomaten
20 g Rucola
1 Kugel Mozzarella
4 Scheiben Toastbrot
1 kleines Glas grünes Pesto
(190 g)
Salz und schwarzer Pfeffer
aus der Mühle
1–2 EL Olivenöl

1. Den Sandwichmaker vorheizen.
2. Tomaten und Rucola waschen und trocken tupfen. Tomaten in Scheiben schneiden, Rucola grob hacken. Mozzarella gut abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.
3. 2 Scheiben Toast großzügig mit Pesto bestreichen. Der Reihe nach mit Tomatenscheiben, Rucola und zum Schluss mit Mozzarella belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Toastoberseiten auflegen und beide Sandwiches in den Sandwichmaker geben. Mit etwas Olivenöl beträufeln, den Deckel vorsichtig schließen und ca. 5 Minuten lang goldbraun toasten.

*Unser Tipp: Wenn Rucola dir etwas zu bitter ist,
nimm den Caprese-Klassiker Basilikum.*



AVOCADO-ERBSEN-SANDWICH

Nach den Avocados als dem grünen Trendfood schlechthin geht es nun bei den Erbsen richtig rund. Kein Wunder bei so viel klimafreundlichen Proteinen.

Und wie man sieht, will auch der Nachwuchs schon hoch hinaus.

FÜR 2 PORTIONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 12 MINUTEN

ZUTATEN

4 EL TK-Erbsen
4 EL Feta (griechischer
Salzlakenkäse)
½ Avocado
100 g Ricotta
Saft und Schale
von ½ Bio-Zitrone
Salz und schwarzer Pfeffer
aus der Mühle
4 Scheiben Toastbrot
(z. B. Chia-Toast)
4 EL frische Erbsensprossen
2 EL weiche Butter

1. Den Sandwichmaker vorheizen.
2. Die TK-Erbsen in eine Schale geben, mit kochendem Wasser aus dem Wasserkocher übergießen, ca. 2 Minuten ziehen und danach gut abtropfen lassen. Fetakäse, Avocado und Erbsen in eine flache Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken, erst Ricotta, dann Zitronensaft und -schale hinzufügen. Alles gründlich miteinander verrühren und nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken. (Der Feta ist ja schon salzig, deshalb Vorsicht beim Würzen!)
3. Nun die Masse üppig auf 2 Toastscheiben verteilen. Die frischen Sprossen zusammen mit einigen Erbsen auf die Toastscheiben streuen. Toastoberseiten auflegen und mit etwas Butter bestreichen.
4. Die Sandwiches in den Sandwichtoaster legen, den Deckel vorsichtig schließen und die Sandwiches ca. 5 Minuten goldbraun toasten.

Unser Tipp: Auch die Sprossen von Radieschen oder Roter Bete sind sehr lecker.



KÜRBIS-ZIEGENKÄSE-SANDWICH

Kaum ist es Herbst geworden, schon strahlt er uns aus allen Gemüsekisten mit runden Backen an: der Hokkaidokürbis. Ganz aus dem fernen Japan ist er zu uns gereist, um dich mit dem Ende des Sommers zu versöhnen. Deshalb erweise ihm Respekt und lass ihn dieses Jahr mal nicht als Suppe enden.

FÜR 2 PORTIONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MINUTEN + BACKZEIT: 30 MINUTEN

ZUTATEN

½ kleiner Hokkaidokürbis
(ca. 350 g)
12 Salbeiblätter
4 EL Olivenöl
Salz und schwarzer Pfeffer
aus der Mühle
75 g Ziegenweichkäse
(ca. ½ Rolle)
4 Scheiben Vollkorntoast
2 EL geriebener
Parmesankäse

1. Den Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Den Kürbis waschen, halbieren, Kerne entfernen und in dünne Spalten schneiden. Kürbisspalten in einer flachen Schüssel zusammen mit 6 Salbeiblättern, 2 EL Olivenöl, Pfeffer und Salz marinieren und anschließend aufs Backblech geben. Die marinierten Kürbisscheiben im Backofen ca. 30 Minuten backen und kurz abkühlen lassen.
3. Den Sandwichmaker vorheizen.
4. Ziegenkäse in Scheiben schneiden. 2 Toastscheiben der Reihe nach mit gebackenen Kürbisspalten und Ziegenkäsescheiben belegen. Toastoberseiten drauflegen und mit dem restlichen Olivenöl bestreichen. Den geriebenen Parmesan gleichmäßig darüberstreuen und mit jeweils 3 frischen Salbeiblättern verzieren.
5. Sandwiches in den Sandwichmaker legen, vorsichtig den Deckel schließen und die Sandwiches 5 Minuten lang goldbraun backen.



© 2021 des Titels »Sandwichmaker« von Muriel Struck, Volker Krüger
(ISBN 978-3-7423-1719-3) by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München.
Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

KARTOFFEL-KÄSE-ECKEN

Am Kümmel scheiden sich seit jeher die Geister. Die Kümmelfreunde schätzen erst sein feines Aroma und später seine verdauungsfördernde Wirkung.

Für Kümmelfeinde soll er einfach bleiben, wo der Pfeffer wächst.

FÜR 2 PORTIONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 12 MINUTEN

ZUTATEN

ca. 230 g Pellkartoffeln,
gerne vom Vortag
100 g Limburger Käse
2 Frühlingszwiebeln
1 mittelgroßes Ei
1 TL Kümmelsamen
½ TL Paprikapulver
Salz und schwarzer Pfeffer
aus der Mühle
1 EL Pflanzenöl

1. Den Sandwichmaker vorheizen.
2. Die Kartoffeln und den Käse in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und in dünne Scheiben schneiden. Ei in eine Schüssel aufschlagen, mit den Gewürzen und Zwiebelscheiben verquirlen und die Käse- und Kartoffelwürfel unterheben.
3. Öl in den Heizmulden des Sandwichmakers verteilen. Kartoffelmasse gleichmäßig in die Heizmulden einfüllen, Deckel vorsichtig schließen und das Ganze ca. 7 Minuten goldbraun backen.

Unser Tipp: Als nicht vegetarische Variante ist es auch sehr lecker mit zusätzlichen Speck- oder Schinkenwürfeln.

ITALIENISCHES ANTIPASTI-SANDWICH

Die italienische Gourmetmafia würde wohl sofort ein Killerkommando gen Norden schicken, wenn ihnen zu Ohren käme, dass die Germanen ihre legendären Vorspeisen einfach zwischen zwei Toastscheiben quetschen. Also, psst – genießen und schweigen!

FÜR 2 PORTIONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 12 MINUTEN

ZUTATEN

4 Blätter Radicchio-Salat
10 Blättchen frisches
Basilikum
250 g gemischte Gemüse-
Antipasti (z. B. Zucchini,
Paprika, Auberginen,
Pilze) vom Italiener,
der Kühltheke oder der
Salatbar
125 g Mini-Mozzarella-
Kugeln oder 1 große
Mozzarella-Kugel
4 Scheiben Toastbrot
Salz und schwarzer Pfeffer
aus der Mühle
2 EL Olivenöl

1. Den Sandwichmaker vorheizen.
2. Radicchioblätter und Basilikum waschen und trocken tupfen. Basilikumblätter grob hacken. Antipasti und Mozzarella-Kugeln gut abtropfen lassen.
3. 2 Toastscheiben der Reihe nach mit Salatblättern, Antipasti und Mozzarella belegen und mit Basilikum bestreuen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die verbliebenen Toastscheiben aufsetzen und mit Olivenöl beträufeln.
4. Die Sandwiches in den Sandwichtoaster setzen, Deckel vorsichtig schließen und das Ganze ca. 5 Minuten goldbraun toasten.

Unser Tipp: Schmeckt auch wunderbar mit nicht vegetarischen Antipasti – etwa Frutti di Mare.

GRÜNES KRÄUTERRÜHREI MIT FETA

Ein altes griechisches Sprichwort sagt: »Ein hungriger Bär tanzt nicht.«
Also, ja nicht mit dem Feta knickern und schon mal Lambada, Macarena oder
zumindest den Ententanz in deiner Playlist suchen.

FÜR 2 PORTIONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 10 MINUTEN

ZUTATEN

2 EL frische Kräuter (z. B.
Petersilie, Dill, Majoran,
Basilikum, Kresse,
Schnittlauch, Minze)
2 mittelgroße Eier
Salz und schwarzer Pfeffer
aus der Mühle
40 g Feta (griechischer
Salzlakenkäse)
1 EL Butter

1. Den Sandwichmaker vorheizen.
2. Die Kräuter waschen, trocken tupfen und nicht zu fein hacken. Eier mit der Gabel in einer Schüssel aufschlagen, salzen und pfeffern. Feta in kleine Würfel schneiden und zu den Eiern geben. Gehackte Kräuter einstreuen und unterheben.
3. Etwas Butter in die Heizmulden des Sandwichmakers geben. Kräuter-Käse-Rühreimasse gleichmäßig einfüllen. Deckel vorsichtig zuklappen und das Ganze 4–5 Minuten braten.



© 2021 des Titels »Sandwichmaker« von Muriel Struck, Volker Krüger
(ISBN 978-3-7423-1719-3) by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München.
Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

ROTE BETE-SANDWICH MIT ZIEGENFRISCHKÄSE

In allen vier Ecken sollen Vitamine drin stecken ... und Kalium und Eisen und Proteine.

Dieser vegetarische Powersnack ist genau das Richtige für all jene, die sportliche Höchstleistungen erbringen wollen. Und natürlich für uns zu Hause an den Bildschirmen, die ihnen vom Sofa aus mampfend dabei zuschauen.

FÜR 2 PORTIONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 10 MINUTEN

ZUTATEN

4 Scheiben Sandwichtoast
40 g Meerrettichfrischkäse
100 g Rote Bete (vorgegart aus dem Vakuumbeutel)
10 Himbeeren, frisch oder TK
100 g Ziegenfrischkäse (ca. ¼ Rolle)
2 Stängel frischer Dill
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 EL weiche Butter zum Bestreichen

1. Den Sandwichmaker vorheizen.
2. 2 Toastscheiben großzügig mit Meerrettichfrischkäse bestreichen. Rote Bete in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden und die Toastscheiben damit belegen. Jeweils 5 Himbeeren gleichmäßig darauf platzieren. Ziegenkäse darauf verteilen. Dill waschen, trocken schütteln, grob hacken und darüber streuen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die beiden verbliebenen Toastscheiben mit Butter bestreichen und mit der gebutterten Seite nach oben auf die anderen Toastscheiben setzen. Die zugeklappten Sandwiches in den Sandwichmaker geben und ca. 5 Minuten lang knusprig-goldbraun toasten.

Unser Tipp: Rote-Bete-Saft ist stark färbend. Beim Verarbeiten am besten Einmalhandschuhe tragen und Backpapier aufs Schneidebrett legen.



TORTILLA-SANDWICH

Anders als die spanische Tortilla – eine Art Omelette – wird unser Tortilla-Sandwich, echt mexikanisch, mit dünnem Fladenbrot gemacht. Und das hat es in sich, nämlich viel gesundes Rot- und Grünzeug. Muy lecker und muy gesund!

FÜR 2 PORTIONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MINUTEN

ZUTATEN

2 EL schwarze Bohnen aus der Dose
4 runde Tortillafladen
2 EL Ajvar aus dem Glas (gibt es mild oder scharf, je nach Geschmack)
1 Frühlingszwiebel
½ Avocado
1 kleine rote Peperoni
½ Limette
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
4 EL veganer Käse, gerieben
ein kleines Bund frischer Koriander

1. Den Sandwichmaker vorheizen.
2. Die schwarzen Bohnen abtropfen lassen. Mit einer Küchenschere ein 12,5×12,5 cm großes Quadrat aus jedem der 4 runden Tortilla-Fladen schneiden. Jedes Tortilla-Quadrat einseitig dünn mit Ajvar bestreichen.
3. Die Frühlingszwiebel waschen, trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden. Die Avocado ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Peperoni waschen, putzen und klein schneiden oder würfeln.
4. 2 der 4 Tortilla-Quadrate zuerst mit den Avocadoscheiben belegen, mit Limettensaft beträufeln (die Limette ganz einfach mit der Hand darüber auspressen), salzen und pfeffern. Mit einem Esslöffel die Frühlingszwiebeln, die schwarzen Bohnen, Peperoni und geriebenen Käse daraufgeben. Zuletzt die beiden verbliebenen Teigquadrate aufsetzen, und zwar mit der Ajvar-Seite nach unten.
5. Die zugeklappten Tortilla-Sandwiches in den Sandwichmaker setzen, Deckel vorsichtig schließen und die Sandwiches ca. 6 Minuten lang knusprig-goldbraun toasten.

Unser Tipp: Eine Pappschablone im Format 12,5×12,5 cm erleichtert das Ausschneiden der Tortilla-Quadrate. Einfach aufbewahren und beim nächsten Mal wiederverwenden.