

Gebratener Käse mit Parmesan-Spinat und Brotchips

Für 4 Personen

Für die Brotchips:

100 g Bauernbrot am Stück 2 EL neutrales Pflanzenöl

Für Käse und Spinat:

300 g Babyspinat	100 g Mungbohnen-Sprossen	2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen	2 EL Olivenöl	500 g Grillkäse
1 EL Butter	80 g Sahne	50 g Parmesan am Stück
Salz	Pfeffer	

Für die Brotchips den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Das Bauernbrot in sehr dünne Scheiben schneiden, mit dem Öl bestreichen und auf das vorbereitete Backblech legen. Die Scheiben im vorgeheizten Ofen ca. 8 Minuten knusprig rösten.

Tipp: Die Brotscheiben können auch in der Pfanne bei mittlerer Hitze knusprig gebraten werden.

Geröstete Brotscheiben aus dem Ofen nehmen. Backofen-Temperatur auf 80 Grad Ober-/Unterhitze reduzieren.

Spinat waschen und abtropfen lassen.

Die Sprossen abbrausen und ebenfalls abtropfen lassen.

Die Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein schneiden.

Für den Käse das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Grillkäse in Scheiben schneiden und diese in der Pfanne von beiden Seiten je 2 Minuten anbraten. Auf einen Teller legen und im heißen Ofen warmhalten.

Die Butter in derselben Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin farblos anschwitzen. Dann den Spinat hinzufügen, zugedeckt einige Minuten zusammenfallen lassen.

Sahne zum Spinat geben und aufkochen. Den Parmesan darüber reiben und gut durchschwenken. Alles ca. 1 Minute köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Parmesan-Spinat auf Teller verteilen und den Grillkäse darauf anrichten. Zum Schluss mit den Sprossen garnieren und die Brotchips dazu servieren.

Christian Henze am 25. März 2021