California-Sandwich

Zubereitungszeit:
ca. 10 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	441 kcal/ 1845 kJ		
Eiweiß:	18,1 g	Fett:	23,3 g
Kohlenhydrate:	39		

Zutaten für 4 Portionen :

50 g	kalifornische Walnusskerne
8 Scheiben	Sandwichtoast
40 g	Butter
100 g	geräucherte Putenbrust (in dünnen Scheiben)
4 Scheiben	Havarti Käse (ersatzweise Gouda)
2 EL	getrocknete Cranberries
2 EL	rotes Johannisbeergelee
	Cayennepfeffer

Zubereitung:

1. Walnüsse hacken. Die Toastscheiben mit Butter bestreichen.

2. Vier Toastscheiben mit der gebutterten Seite nach unten auf ein Stück Backpapier legen,die ungebutterte Seite mit Putenbrust belegen und mit Walnüssen bestreuen. Käsescheiben darauf legen.

3. Cranberries fein hacken, mit dem Gelee verrühren, mit Cayennepfeffer würzen und auf dem Käse verteilen. Mit einer Scheibe Toast (gebutterte Seite nach oben) abdecken.

4. Die Toastbrote im vorgeheizten Kontaktgrill oder Sandwichmaker etwa 4-5 Minuten goldbraun backen.

Tipp: Wer keinen Kontaktgrill hat, toastet die Sandwichscheiben zuerst und bestreicht sie dann mit Butter.