



# Gegrillte Sandwiches mit Ziegenkäse und Nektarinen



**Zubereitungszeit:**  
ca. 20 Minuten

## Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	261 kcal/ 1096,33 kJ	Fett:	9,3 g
Eiweiß:	8,41 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	3,6 g
Kohlenhydrate:	34,85 g	ungesättigte Fettsäuren:	5,7 g

## Zubereitung:

1. Grill anheizen. Baguette in vier gleich große Stücke schneiden, anschließend jedes Stück der Länge nach halbieren. Baguettescheiben, mit den aufgeschnittenen Seiten nach unten für ca. drei Minuten auf den Grill legen und goldbraun rösten. Nektarinen halbieren und entkernen; ebenfalls auf der Schnittseite ca. vier Minuten grillen und erhitzen. Anschließend in Scheiben schneiden. Walnüsse kurz in einer Pfanne rösten und abkühlen lassen.
2. Für die Glasur Balsamico-Essig in einer Pfanne bei mittlerer Hitze zum Köcheln bringen. Unter Rühren einkochen lassen, bis etwa drei Esslöffel übrig sind. Brunnenkresse abspülen und in einem Sieb abtropfen lassen.
3. Jedes geröstete Baguette mit Ziegenkäse bestreichen und mit Walnüssen bestreuen. Anschließend die Walnüsse vorsichtig in den Käse hineindrücken. Die Sandwiches mit den gegrillten Nektarinscheiben belegen und mit Balsamico beträufeln. Baguettes mit Brunnenkresse und je nach Belieben mit noch etwas mehr Balsamico beträufeln und servieren.

## Zutaten für 4 Portionen :