



Apfel-Käse-Sandwich mit Tilsiter

Für 4 Sandwiches

Zubereitung

Dressing

Quark, Rahm, Essig und Zucker in einer Schüssel zusammenrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salat

Käse in feine Streifen schneiden. Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in 2 mm dicke Spalten schneiden. Frühlingszwiebel inklusive Grün in feine Ringe schneiden. Alles zum Dressing geben und gut mischen.

Fertigstellung

1. Babyspinat waschen und trocknen.
2. Brot in 1 cm dicke Scheiben schneiden und jeweils eine Seite mit Butter bestreichen. In einer Bratpfanne die Brote knusprig braten, die Butterseite nach unten.
3. Die Brote herausnehmen, mit Spinat belegen und den Apfel-Käse-Salat darauf verteilen. Wer möchte, kann das Sandwich nochmals in die Pfanne geben und erwärmen.

Zutaten

Dressing

1 EL	Magerquark
3 EL	Rahm
1 EL	Kräuternessig
¼ TL	Zucker
	Salz und Pfeffer

Salat

1	Frühlingszwiebel
3	Äpfel, säuerlich-süß, z. B. Jazz
200 g	roter Tilsiter vom Holzhof

Sonstiges

100 g	Babyspinat
	Brot, Formbrot oder Toastbrot
	Butter, zimmerwarm

Tipp:

Die Apfel-Käse-Füllung schmeckt auch super als Salat.