

Zutaten

- 4 Toastscheiben in XL Größe | hier gehen natürlich auch normal große Toastscheiben
- 2 EL Ketchup | oder 2 EL Frischkäse pur oder mit Kräutern
- 2 Scheiben vegetarische Salami
- 2 Käsescheiben | oder 2 EL Käse zum Streuen | z.B. Gouda oder Cheddar
- 2 Tomatenscheiben
- 1 Gewürzgurke
- Zwiebelringe
- optional: Margarine oder Butter



2 Sandwiches
etwa 12 Minuten



XL-Sandwich

AUS DEM SANDWICHMAKER

- 1. Die Margarine jeweils auf den Toastscheiben verteilen.** Darauf achten, dass du nur wenig davon verwendest. Optional kannst du die Margarine auch weglassen, dann kann es aber passieren, dass deine Sandwiches etwas trocken werden.
- 2. Auf zwei Toastscheiben jeweils 1 EL Ketchup verteilen.** Dafür eignet sich z.B. ein Löffel sehr gut.
- 3. Die Toastscheiben ohne Ketchup jeweils mit 1 Scheibe Salami, 1 Scheibe Käse, Zwiebelringen, 1 Tomatenscheibe sowie Gurkenscheiben belegen.** Die mit Ketchup bestrichenen Toastscheiben jeweils darauflegen.
- 4. Die Sandwiches im vorgeheizten Sandwichmaker legen und überbacken.** Hier solltest du unbedingt die Herstellerangaben deines Sandwichmakers beachten. Die vegetarischen Sandwiches sind fertig, sobald diese goldbraun und etwas knusprig sind.
- 5. Nach dem Backen etwas abkühlen lassen und jeweils in Hälften oder Dreiecke schneiden.** Sofort servieren. **Achtung:** Der Käse und die Tomate in den Sandwiches sind sehr heiß.