



# Baconbomb Sandwich im OptiGrill

## \*\*\*\*\* Zutaten \*\*\*\*\*

- 3 Scheiben Toast
- 3 Scheiben Cheddar
- 3 Scheiben Gouda
- 1 Ei
- 12 Scheiben Bacon (ca. 200 g)
- 50 g Frischkäse
- 1 TL Rub eurer Wahl zum Würzen
- ½ TL Pfeffer



## \*\*\*\*\* Zubereitung \*\*\*\*\*

1. Von den Toast zwei mit dem Frischkäse bestreichen, bei dem dritten Toast mit einem Glas ein Loch ausstechen
2. Einen bestrichenen Toast mit Rub bestreuen und den Cheddar auflegen
3. Den Toast mit dem Loch von beiden Seiten mit Ketchup bestreichen und auf die Scheibe mit dem Cheddar legen
4. In die Mitte nun vorsichtig das Ei geben, so, dass das Eigelb nicht zerstört wird
5. Nun den Gouda vorsichtig auf die Scheibe mit dem Ei legen
6. Dritte Scheibe auch mit Rub würzen und das Sandwich damit schließen
7. Bacon in mehreren Streifen nebeneinander überdeckend auf einem Schneidebrett legen, bis die Breite des Sandwich erreicht ist
8. Nun das Sandwich auf die Mitte setzen und den Bacon von beiden Seiten hochklappen, bis sich die Enden auf der Oberseite überlappen
9. Sandwich vorsichtig wieder zurück auf einen Teller legen und eine zweite Reihe Bacon wie vorher schon auf das Schneidbrett legen
10. Nun das Sandwich um 90 Grad gedreht wieder auf die Baconscheiben setzen und einschlagen, sodass nun alle Seiten mit Bacon eingeschlagen sind
11. OptiGrill auf Sandwichstufe vorheizen und das Sandwich dann fertig grillen
12. Bei Orange ist das Eigelb noch weich, bei rot ist es fest

## \*\*\*\*\* KochMalSchnell \*\*\*\*\*