



Ölz Landbrot Dinkel "Grilled Cheese Sandwich" mit karamellisierten Zwiebeln

Herzhaftes Jausen-Rezept für 2 Portionen



Zutaten

2 Scheiben Ölz Landbrot Dinkel
200 g Bergkäse oder Gruyère
1 Rote Zwiebel
1 Apfel
2 EL Butter
1 TL Honig oder Ahorn Sirup

Zubereitungszeit

20 min

1. 200g Käse reiben.
2. Zwiebel und Apfel in dünne Scheiben schneiden.
3. 1 TL Butter in einer Pfanne erhitzen. Apfel- und Zwiebelscheiben hinzufügen und bei mittlerer Hitze mit 1 TL Honig unter regelmäßigem Rühren karamellisieren.
4. In einer Pfanne nochmal 1 TL Butter erhitzen. Zwei Ölz Landbrot Dinkel Scheiben mit etwas Butter bestreichen und in die Pfanne legen. Bei mittlerer Hitze toasten. Nun auf die Butterseite beider Scheiben geriebenen Käse verteilen, bis die Brotscheiben vollständig belegt sind.
5. Auf eine der Scheiben nun noch 2 EL der Apfel-Zwiebel-Mischung geben.
6. Brotscheiben schließen und von beiden Seiten goldbraun braten, bis der Käse schön geschmolzen ist (optional: Deckel auf die Pfanne geben, damit der Käse schön regelmäßig schmilzt).
7. Und fertig ist die käsige Jause.