



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. Zutaten vorbereiten:

200 g Käse reiben. Zwiebel & Apfel in dünne Scheiben schneiden.

2. Apfel-Zwiebel-Mischung karamellisieren:

1 TL Butter in einer Pfanne erhitzen. Apfel- & Zwiebelscheiben hinzufügen und bei mittlerer Hitze anbraten. 1 TL Honig dazugeben und unter regelmäßigem Rühren karamellisieren.

3. Landbrot toasten & belegen:

In einer zweiten Pfanne 1 TL Butter erhitzen. Zwei Ölz Landbrot Dinkel Scheiben mit Butter bestreichen und in die Pfanne legen. Bei mittlerer Hitze toasten, dann auf die Butterseite geriebenen Käse verteilen, sodass die Scheiben vollständig bedeckt sind.

4. Sandwich zusammenstellen:

Auf eine der Brotscheiben 2 EL der Apfel-Zwiebel-Mischung geben. Die zweite Brotscheibe darauflegen.

5. Grillen & Servieren:

Das Sandwich von beiden Seiten goldbraun braten, bis der Käse vollständig geschmolzen ist.
Tipp: Einen Deckel auf die Pfanne setzen, damit der Käse schön gleichmäßig schmilzt.

6. Genießen!

Ein herzhaft-süßes, käsiges Sandwich – perfekt als Snack oder schnelle Jause!