Grilled Cheese Sandwich

Zeit gesamt 15min

Zubereitungszeit 15min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Bauernmildes Brot	8 Scheiben
Butter	4 EL
Strauchtomaten	2 St.
Basilikum, frisch	15 g
Bergkäse	200 g

Pfeffer, schwarz gemahlen

Zubereitung

1. Bauernbrotscheiben von beiden Seiten mit Butter bestreichen. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. Bergkäse grob reiben. 4 Brotscheiben mit Käse, Tomate und Basilikum belegen, mit Pfeffer würzen. Mit übrigen Brotscheiben belegen, halbieren und in Alufolie schlagen.

2. Grill anheizen. Bauernbrotpäckchen auf den Grill legen und ca. 3 Min. von jeder Seite backen. Grilled Cheese Sandwich heiß servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Du kannst die Sandwiches sehr gut vorbereiten und sie zu einem Camping Ausflug mitnehmen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	614 kcal
Kohlenhydrate	66 g
Eiweiß	24 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	27 g