



Grilled Cheese Sandwich



Zutaten

Menge

1	Zwiebel
5 Zweige	Thymian
3 TL	Butter
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 EL	Honig
8 Scheiben	Brot
8 Scheiben	Bergkäse
2 Scheiben	Parmaschinken
1	Knoblauchzehe

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 10 Min.

pro Portion: 2270 kJ, 542 kcal, 44,3 g Kohlenhydrate, 29,1 g Eiweiß, 25,7 g Fett, 63,3 mg Cholesterin, 8,54 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €

schnell

Zubereitung

Nach einer langen Nacht gibt es nichts Besseres als Ausschlafen und richtig gut Frühstück. In Punkto Frühstück haben wir den passenden Vorschlag: Grilled Cheese Sandwich Deluxe mit geschmorten Honig-Zwiebeln, Schinken und natürlich ganz viel Käse! Macht definitiv süchtig!

Step 1:

Zuerst schälst du die Zwiebel und schneidest sie in Ringe. Die Blättchen von den Thymianzweigen zupfen. Dann einen Teelöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin hellbraun schmoren. Dann mit Thymian, Salz, Pfeffer und Honig würzen.

Step 2:

Nun das Brot jeweils von einer Seite mit Butter bestreichen und auf vier Scheiben je zwei Scheiben Käse auf die unbestrichene Seite legen. Dann das Sandwich mit je einer Scheibe Parmaschinken und ein paar Honigzwiebeln belegen und mit der Butterseite nach außen zusammen klappen.

Step 3:

Die belegten Brote nun in eine heiße Pfanne legen und von beiden Seiten knusprig braten. In der Zwischenzeit die Knoblauchzehe halbieren. Wenn die Brote knusprig sind, die krosse Seite mit der Knoblauchzehe einreiben und noch warm servieren.