



RÖSTZWIEBEL BROT / GRILLED ONION CHEESE TOAST



Dieses Röstzwiebel Brot ist unwiderstehlich lecker. Gefüllt mit einer Mischung aus Zwiebeln und Käse eurer Wahl ist das Sandwich schnell zubereitet und ihr könnt ganz nach Belieben noch Kräuter oder Gewürze hinzufügen. Stefano und mir hat es auf jeden Fall sehr gut geschmeckt und geschmolzener Käse geht einfach immer.



Zubereitungszeit

10 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 2

RÖSTZWIEBEL BROT

Schäle die Zwiebeln und schneide sie in feine Halbringe. Erhitze das Olivenöl in einer Pfanne und brate die Zwiebeln darin an. Reibe den Käse und verrühre ihn mit den Zwiebeln. Würze die Mischung mit Salz und Pfeffer. Schichte die Mischung auf die Hälfte der Brotscheiben und lege jeweils eine zweite Scheibe darauf. Brate die Brote in der Pfanne von beiden Seiten knusprig an. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

RÖSTZWIEBEL BROT:

- 4 Zwiebeln
- 50 g Olivenöl
- 200 g Käse
(Kashkaval, Mozzarella oder Gouda)
- ½ TL Salz
- 1 Pr. Pfeffer
- 4 Scheiben Brot