



Internationale Küche

Grilled Cheese Sandwich

Zutaten

2 Scheiben Toast oder Brot Ihrer Wahl	100 g Frühlingszwiebeln in feine Stücke geschnitten
1,5 Teelöffel Senf	etwas Butter zum Braten
250 g Cheddarkäse gerieben	

Zubereitung

Verteilen Sie den Senf auf den Brotscheiben.

Waschen, putzen und schneiden Sie die Frühlingszwiebeln in kleine Stücke.

Vermischen Sie den Cheddarkäse mit den Frühlingszwiebeln.

Schmelzen Sie etwas Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze. Sobald die Butter geschmolzen ist, platzieren Sie die Brotscheiben in der Pfanne. Die mit Senf bestrichene Seite zeigt nach oben.

Geben Sie die Käse-Frühlingszwiebelmischung auf die Brotscheiben. Platzieren Sie die weitere Scheibe Brot obendrauf.

Setzen Sie einen Deckel auf die Pfannen, um den Schmelzvorgang des Käses zu unterstützen.

Lassen Sie die Scheiben solange in der Pfanne bis das Brot goldbraun ist und der Käse vollständig geschmolzen ist. Gerne auch das Brot nochmal von der anderen Seite anbräunen.