

Rezept

Croissants vom Grill

Ein Rezept von Croissants vom Grill, am 28.04.2024

Zutaten

- 4 Croissants
- 4 Scheiben** Schinken (roh oder gekocht)
- 2 TL** flüssiger Honig

Zubehör

- Grill
- 1** Schneidemesser
- 1** Teelöffel

- 4 Scheiben** Käse (z. B. Manchego)
- 4** Feigen (wer mag, ersatzweise sehr kleine Birnen)
- 2 TL** Dijon-Senf

- 1** großes Schneidebrett
- 1** kleine Schüssel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 505 kcal, 28 g F, 21 g EW, 43 g KH

Zubereitung

1. Den Grill anheizen. Die Croissants quer halbieren. Auf die unteren Hälften je 1 Scheibe Käse und 1 Scheibe Schinken legen.

2. Wer möchte, wäscht noch die Feigen, schneidet sie in dünne Scheiben und belegt die unteren Croissanthälften auch damit.

3. Den Honig und Senf in die Schüssel geben und verrühren. Jeweils 1 TL davon über den Feigen (oder dem Schinken) verteilen. Obere Croissanthälfte darauflegen und vorsichtig andrücken. Die Croissants auf den Rost legen und von beiden Seiten jeweils 1-2 Min. grillen.