

Rezept

Triple-Sandwich

Ein Rezept von Triple-Sandwich, am 25.03.2023

Zutaten

100 g Erdbeeren	1 kleine Handvoll Rucola
100 g Ziegencamembert	50 g Emmentaler
4 Schalotten	20 g Butter
1 EL flüssiger Honig	40 ml Whisky
Salz	Pfeffer
6 Scheiben helles Dinkelbrot (gekauft oder selbst gebacken)	

Außerdem:

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Stullen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 29 g F, 32 g EW, 78 g KH

Zubereitung

1. Die Erdbeeren waschen, entkelchen und in dünne Scheiben schneiden. Den Rucola waschen und trocken schütteln. Den Camembert in dünne Scheiben schneiden, den Emmentaler grob reiben. Die Schalotten schälen und längs halbieren.
2. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin bei starker Hitze rundum bräunen. Den Honig zugeben und karamellisieren lassen. Die Schalotten mit Whisky ablöschen und abgedeckt bei schwacher Hitze ca. 10 Min. schmoren lassen. Salzen und pfeffern.
3. Den Kontaktgrill 3-4 Min. vorheizen. Inzwischen 4 Brotscheiben mit Camembert- und Erdbeerscheiben belegen und mit geriebenem Emmentaler bestreuen. Je 2 Brote aufeinanderstapeln und mit den restlichen Brotscheiben abdecken. Die Brote im Kontaktgrill bei mittlerer Hitze 4-5 Min. grillen, bis der Käse schmilzt.
4. Die Brote aus dem Grill nehmen und die oberste Scheibe zur Seite klappen. Rucola und Schmorzwiebeln auf dem geschmolzenen Emmentaler verteilen, die Stullen wieder zusammenklappen und warm servieren.