

# Gegrilltes Käse-Sandwich

## Zutaten (für 2 Personen):

- 4 Scheiben Sylter Sauerteigbrot
- 60 g weiche Butter
- 4 Scheiben regionaler (2 Sorten) Käse
- Salz
- Pfeffer

Alle Brote dünn mit Butter bestreichen. Den Käse gleichmäßig auf der Hälfte der Scheiben verteilen. Dabei darauf achten, dass er nicht überlappt, damit er beim Schmelzen nicht über den Rand hinausläuft. Die zweite Brotscheibe auflegen und leicht zusammendrücken. Eine Pfanne oder einen Sandwichgrill auf mittlere Stufe erhitzen. Etwas Butter in die Pfanne geben und die Sandwiches auf jeder Seite 3-4 Minuten braten, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Aus der Pfanne nehmen und kurz abkühlen lassen. Dann diagonal zuschneiden und servieren. Dazu schmeckt Blattsalat mit einem Dressing aus Öl und Essig sehr gut.

Sendung/Quelle: Brot & Stulle

Sendetermin: 24.09.2023

Koch/Köchin: Jens Lund

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)