



Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Fruchtiges Chutney-Grilled Cheese Sandwich

Fruchtiges Chutney-Grilled Cheese Sandwich

8 Scheibe(n) Sauerteig Brot

12 Scheibe(n) Cheddar-Käse

4 Esslöffel Jambo Africa Table Mountain Fruit Chutney

Butter oder Margarine zum Bestreichen

Fruchtiges Chutney-Grilled Cheese Sandwich

1.

Jeweils eine Seite der Brotscheiben mit der Butter oder Margarine bestreichen. Diese Seiten bilden die Außenseiten.

Auf 4 Scheiben Brot gleichmäßig die Cheddar-Käsescheiben auf die Innenseite legen. Je 1 EL Table Mountain Fruit Chutney auf dem Käse verteilen. Die verbleibenden 4 Scheiben Brot oben auf die belegten Scheiben legen, um Sandwiches zu bilden. Dabei muss die Butterseite immer die Außenseite bilden.

Eine Pfanne oder einen Grill auf mittlere Hitze erhitzen.
Die vorbereiteten Sandwiches in die Pfanne oder auf den Grill legen und diese etwa 3-4 min. auf jeder Seite oder bis der Käse geschmolzen ist und das Brot goldbraun und knusprig ist, braten. Die Sandwiches während des Bratens leicht mit einem Spatel andrücken, damit der Käse gut schmilzt und das Brot eine knusprige Textur erhält.

Sobald die Sandwiches auf beiden Seiten goldbraun und knusprig sind und der Käse geschmolzen ist, aus der Pfanne oder vom Grill nehmen.

Die Käsesandwiches warm servieren.