



Braai Brotpäckchen

Frisch aus Daniels Küche

François, der große südafrikanische Grillmeister hat uns dieses Rezept mitgebracht, als er uns besuchte. Immer wieder gerne gesehen als Apero und Beilage, wenn der Grill sowieso schon heiß ist.

Baguette

Tomaten

Zwiebel

Butter

Käse



1. Baguettescheiben beidseitig leicht einbuttern.
2. Je eine Baguettescheibe mit einer Tomatenscheibe, Käsescheibe und Zwiebelringen belegen, eine zweite Baguettescheibe darüberlegen und mit Küchengarn sichern.
3. Auf dem nicht zu heißen Grill von beiden Seiten grillen, bis der Käse schmilzt und das Brot goldbraun ist.
4. Küchengarn entfernen und auf vorgewärmter Platte servieren.