

Grilled Cheese bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

8 Scheiben Toastbrot, 8 Scheiben Käse (ruhig dick geschnitten!), 6 Teelöffel Margarine.

Die Vorbereitungen:

Etwas Margarine in der Pfanne erhitzen. Toast, Käse und restliche Margarine zurechtlegen.

Die Zubereitung:

Die ersten Scheiben Toastbrot in die erhitzte Pfanne legen (gleichmäßig die Margarine aufsaugen lassen).

Dann die Platte auf halbe Hitzestufe stellen!

Das Toast gut mit Käse belegen, die zweiten Scheiben Toast auf den Käse, und sie nun mit dem Rest der Margarine gleichmäßig bestreichen.

Die Pfanne nun mit dem Deckel schliessen.

Immerwieder nachschauen, und das Sandwich wenden, wenn es unten goldbraun geröstet ist.

Den Deckel wieder schliessen. Wenn dann auch die andere Seite geröstet ist, und der Käse zerlaufen!!!! ist das Grilled Cheese Sandwich fertig.

Schmecht am besten als spätes Frühstück nach einer langen Nacht.

Guten Hunger!