

# GRILLED-CHEESE-SANDWICHES

MIT CAMEMBERT & PFLAUMENCHUTNEY

## Das benötigt Ihr für 4 Portionen

<b>Soft-Pflaumen</b>	<b>4</b>
<b>frische Pflaumen oder Zwetschgen</b>	<b>4</b>
<i>(wenn die Jahreszeit noch keine frischen Pflaumen hergibt, nimm einfach 8-10 Soft-Pflaumen)</i>	
<b>2 Schalotten</b>	<b>2</b>
<b>Olivenöl</b>	<b>1 EL</b>
<b>Balsamico</b>	<b>2 TL</b>
<b>Senf</b>	<b>2 EL</b>
<b>Cayennepfeffer</b>	<b>1 Msp.</b>
<i>(wer es schärfer mag, nimmt einfach mehr)</i>	
<b>Rotwein oder Trauben- bzw. Pflaumensaft</b>	<b>0,1</b>
<b>flüssiger Honig</b>	<b>3</b>
<b>Zweige Thymian</b>	<b>2</b>
<b>Meersalz</b>	
<b>schwarzer Pfeffer aus der Mühle</b>	
<b>Camembert</b>	<b>150 g</b>
<b>Frischkäse</b>	<b>100 g</b>
<b>Walnusskernhälften</b>	<b>4</b>
<b>Scheiben frisches Weißbrot (Kastenform)</b>	<b>4</b>
<b>Butter zum Braten</b>	<b>3 EL</b>

## So wird's gemacht

Soft-Pflaumen und frische Pflaumen in feine Stücke schneiden.

Schalotten schälen und sehr fein würfeln. In einer kleinen Pfanne in wenig Öl anschwitzen, dann mit Essig, Senf und Cayennepfeffer würzen.

Rotwein bzw. Traubensaft angießen, Honig hineintropfen lassen und alles einmal kräftig aufkochen.

Pflaumen und Thymian hinzufügen und bei wenig Hitze 15 Minuten in dem Sud schmelzen lassen. Immer wieder umrühren, ggf. etwas Wasser zufügen. Wenn das Chutney schön eingekocht ist, den Thymian herauspicken und entsorgen.

Chutney mit Salz und Pfeffer würzen.

Camembert grob würfeln und mit Frischkäse vermischen.

Walnüsse grob hacken.

Ein Drittel der Butter in einer großen Pfanne schmelzen und die Brotscheiben darin von einer Seite ca. zwei Minuten rösten – einen kleinen Topf o.ä. obenauf stellen, damit sich das Brot nicht nach oben wölbt. Brotscheiben aus der Pfanne nehmen, etwas abkühlen lassen.

Alle vier Brotscheiben auf der gerösteten Seite mit dem abgekühlten Pflaumenchutney bestreichen.

Auf zwei Scheiben die Käsemasse verteilen, dann die Walnüsse darüber streuen.

Brote zuklappen und gut andrücken.

Die restliche Butter in der Pfanne schmelzen und die Sandwiches von beiden Seiten bei mittlerer Temperatur gemächlich rösten und in ca. 10 Minuten rundherum lecker goldbraun werden lassen. Der Käse soll dabei schmelzen.

Sandwiches in diagonal halbieren und die Dreiecke noch warm servieren – aber klar, die schmecken natürlich auch noch, wenn sie abgekühlt sind.

### Mein Tipp:

Kocht von dem Chutney gleich eine größere Menge und füllt es in kochend heiß ausgespülte Marmeladengläser ab. Im Kühlschrank hält es mehrere Wochen.