

“GRILLED CHEESE“-SANDWICH MIT GRÜNEM SPARGEL

**Das benötigt ihr für die 2 Portionen/
2 Sandwiches:**

Stangen grüner Spargel	8
rote Zwiebel	1
Butter	3 EL
Crema di balsamico	1 EL
Fleur de Sel	
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle	
Handvoll Rucola	1/2
Scheiben Vollkorntoastbrot oder Vollkornbrot (je ca. 1 cm dick)	4
dicke Scheiben „Le Gruyère“ oder ein anderer würziger Käse	2

So wird's gemacht

Die schönen, grünen Stangen einmal kurz abbrausen unter kaltem Wasser und das untere Drittel schälen, die trockenen Enden abschneiden. Spargelstangen einfach nur quer halbieren, so dass sie der Länge nach gut auf die Brotscheiben passen.

Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Halbringe schneiden.

1 EL Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, Zwiebeln und Spargel darin ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze braten und mit Crema di balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.

Rucola waschen, trockenschleudern und zu dem leicht abgekühlten Gemüse geben.

Einen weiteren Esslöffel Butter in der Pfanne schmelzen, alle Brotscheiben darin von einer Seite kräftig rösten, dann herausnehmen.

Die geröstete Seite von 2 Brotscheiben mit dem Spargel-Rucola-Gemüse belegen und mit dem würzigen Käse toppen. Mit den verbleibenden Brotscheiben zuklappen.

Sandwiches gut zusammendrücken und mit dem letzten Esslöffel Butter in die Pfanne geben.

Sandwiches von beiden Seiten goldbraun rösten, das kann schon mal 5 Minuten dauern. Der Käse sollte am Ende geschmolzen sein.