



Quietsche-Käse-Sandwich

Zubereitung

- 1) Den Halloumi in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Zucchini ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Beides am Plattengriller oder im Backrohr ein paar Minuten grillen.
- 2) Für die Sauce: Creme Fraiche, Sauerrahm, Joghurt und Ketchup (Menge je nach Geschmack) vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3) Salatblätter herrichten, Tomaten in Scheiben schneiden.
- 4) Sandwich im Plattengriller oder Toaster toasten.
- 5) Wenn diese fertig sind, dann die Innenseiten der Sandwichscheiben mit Kräuterbutter bestreichen.
- 6) Dann das Salatblatt und die Tomatenscheibe auf die erste Sandwichscheibe legen. Danach ein bisschen von der Sauce draufgeben.
- 7) Jetzt kommt der gegrillte Halloumi und die gegrillten Zucchini in das Sandwich, die zweite Sandwichscheibe drauf und nun heißt es einfach nur genießen...
- 8) Als Beilage für Kinder wären Pommes sehr lecker!
- 9) Dieses Rezept ist ganz einfach und mit der Hilfe von Kindern macht es noch dazu ganz viel Spaß!

Dieses Rezept (+Foto) stammt von BONAFamilie-Fan Ronald Schachinger.

Zutaten

- 8 Scheiben Sandwich (Toastbrot)
- 2 Stück Halloumi-Käse
- 2 Stück Zucchini
- 4 Stück Salatblätter
- 1 Stück große Tomate
- Kräuterbutter
- 1 Becher Creme fraiche
- 1 Becher Joghurt
- 1 Becher Sauerrahm
- Ketchup
- Salz
- Pfeffer