

VOLL DER TREFFER

Fladenbrote mit ROUGETTE
Landkäse und Honig-Zwiebeln



Zutaten für 4 Personen:

- 250 g **ROUGETTE Landkäse**
- 1 Weizen-Fladenbrot (ca. 400 g)
- 4 rote Zwiebeln à ca. 120 g
- 3 Lauchzwiebeln
- 4 El flüssiger Honig
- 2 El dunkler Balsamico-Essig
- 2 El Öl
- Salz / Pfeffer

Zubereitung:

1. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, die roten Zwiebeln darin 2–3 Minuten anschwitzen und anschließend mit Honig und Essig ablöschen und karamellisieren. Vom Herd nehmen, die Lauchzwiebeln unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Fladenbrot vierteln, anschließend die Fladenbrotviertel waagrecht halbieren und die Innenseiten auf dem heißen Grill rösten. **ROUGETTE Landkäse** in Scheiben schneiden. Untere Fladenbrotviertel mit den **ROUGETTE Landkäse** Scheiben und Honig-Zwiebeln belegen. Obere Fladenbrotviertel daraufsetzen und leicht andrücken. Brote auf dem heißen Grill von jeder Seite ca. 5 Minuten rösten.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten.

Pro Portion ca. 2810 kJ, 670 kcal.

Eiweiß 19 g, Fett 33 g, Kohlenhydrate 72 g.

Weitere raffinierte Rezepte unter www.genussmoment-käse.de