



4 Pers.



Leichte
Mahlzeit



15 Min.



4 Min.

Zutaten

- 160 g Gruyère AOP, handgerieben
- 8 dicke Scheiben Bauernbrot, von je ungefähr 100 g
- 50 g Butter, zerlassen
- 200 g Roastbeef, in Scheiben geschnitten



Zubereitung

Brotscheiben mit geschmolzener Butter bepinseln

4 Butterbrotscheiben mit Gruyère AOP bestreuen, Roastbeef darauf legen und wieder mit Gruyère AOP bestreuen, alles mit einer Brotscheibe bedecken

Sandwiches sorgfältig auf einen recht heissen Grill legen, einmal vorsichtig wenden, insgesamt 3 bis 4 Minuten grillieren

Tipps & Tricks:

Sie können das Roastbeef durch Pastrami, Schinken oder grilliertes Gemüse ersetzen