VEGANE GRILLED CHEESE SANDWICHES

mit BÖCKER Bio Sauerteigbrot



VEGAN

einfach

Gesamtzeit ca. 25 Minuten

Zubereitung

1. Zunächst das **BÖCKER Bio Sauerteigbrot** nach Packungsanweisung backen. Anschließend 8 Scheiben abschneiden.

2. Nun den veganen Frischkäse auf 4 Scheiben Brot aufteilen und verstreichen, mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

3. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und auf den Frischkäse legen.

4. Nun etwas Babyspinat und Reibekäse auf die Brote verteilen.

5. Das Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen und die Brote mit Belag nach oben bei mittlerer Hitze hineingeben.

6. Nun den Deckel auf die Pfanne setzen und für 3 – 5 Minuten anrösten, sodass der Käse schmilzt.

7. Anschließend die letzten 4 Scheiben auf die Brote verteilen, andrücken und die Sandwiches mit einem Pfannenwender wenden. Für weitere 3 – 5 Minuten mit Deckel bräunen.

8. Anschließend warm servieren.

Zutaten für 4 Personen

8 Scheiben	**BÖCKER Bio Sauerteigbrot**
4 EL	veganer Frischkäse
	Salz
	Pfeffer
60 g	getrocknete Tomaten in Öl
1	Handvoll frischer Babyspinat
160 g	veganer Reibekäse
1 EL	Olivenöl

Jetzt Bestellen!

Bildnachweis: © Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG

Mehr Informationen unter:
www.sauerteig.de | www.sauerteig.shop