Überbackenes Brot mit Hackfleisch, Rotkohl & Käse

Zutaten

Menge	
2 große Scheiben	Krustenbrot
250 g	Hackfleisch
	Salz
2 EL	Apfelrotkohl
1	Zwiebel
	schwarzer Pfeffer, gemahlen
4 Scheiben	Bergkäse
2 EL	Öl

Rezeptinfo

Zutaten für 2 Portionen
Zubereitungszeit: 25 Min.

pro Portion: 2925 kJ, 699 kcal, 29,7 g Kohlenhydrate, 44,8 g Eiweiß, 47 g Fett, 111 mg Cholesterin, 5 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €

schnell

Zubereitung

Du hast Lust auf ein besonderes Butterbrot mit ganz viel Käse? Dann ist unser überbackenes Krustenbrot mit Bergkäse und Hackfleisch genau das Richtige für dich! Für unser Butterbrot musst du zuerst das Brot kurz in einer Pfanne anrösten. Dann wird es mit knusprig angebratenem Hackfleisch und Apfelrotkohl belegt und anschließend noch mit einer ordentlichen Portion Bergkäse goldbraun überbacken. Probiere unser überbackenes Butterbrot unbedingt einmal selbst aus, das Brot ist wirklich super lecker! Los geht's!

Step 1:

Zuerst kannst du die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Dann einen Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin für ca. 7 Minuten krümelig anbraten. Dann die Zwiebeln hinzugeben, alles nochmal kurz anschwitzen und salzen und pfeffern. Die Hackfleischmasse anschließend in eine Schüssel geben und warmhalten. In die gleiche Pfanne kannst du nun wieder einen Esslöffel Öl hineingeben und das Brot von beiden Seiten darin anrösten.

Step 2:

Anschließend kannst du die Grillfunktion deines Backofens einschalten. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die beiden Brotscheiben darauf geben. Die Brotscheiben mit dem Hackfleisch, dem Rotkohl und dem Käse belegen. Das Backblech in den Ofen schieben und kurz übergrillen lassen.