



Milchbrötchen mit Bacon, Cheddar & Honigzwiebeln



Zutaten

Menge

2	Salz
2	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 Scheibe	Eisstiele
1/2	Milchbrötchen
1 Zweig	Cheddar-Käse
2 Scheiben	Zwiebel
1 TL	Thymian
	Bacon
	Honig

Rezeptinfo

Zutaten für 2 Portionen

Zubereitungszeit: 15 Min.

pro Portion: 1491 kJ, 356 kcal, 36,3 g Kohlenhydrate, 17,5 g Eiweiß, 16,4 g Fett, 50,5 mg Cholesterin, 2,1 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €

schnell

Zubereitung

Hast du Milchbrötchen schon mal mit herzhaften Zutaten belegt? Falls nicht, solltest du unbedingt unser Milchbrötchen am Stiel mit Bacon, Cheddar und Honigzwiebeln ausprobieren! Dazu musst du einfach nur den Bacon knusprig anbraten und die Zwiebeln mit etwas Honig karamellisieren lassen. Danach musst du einfach nur das Milchbrötchen mit allen Zutaten füllen und im Snack-Maker grillen. Klingt mega einfach oder? So geht's:

Step 1:

Zuerst kannst du den Bacon ohne Fett in eine Pfanne geben und knusprig anbraten. In der Zwischenzeit die Zwiebel in Ringe schneiden. Nun den Bacon herausnehmen und auf einem Stück Küchenpapier abtropfen lassen. Die Zwiebeln kannst du nun in der gleichen Pfanne anrösten, dann einige Thymianblättchen, Honig, Salz und Pfeffer hinzugeben und alles miteinander vermengen.

Step 2:

Dann kannst du anfangen die Brötchen zu belegen. Dazu die Milchbrötchen aufschneiden und den Bacon sowie die Zwiebeln auflegen. Zum Schluss je eine halbe Scheibe Cheddar und die Eisstiele auflegen. Das Brötchen zuklappen und in einem heißen Waffeleisen oder Snack-Maker knusprig braten.