



Aus der Heimat der Frische

 20 Minuten

 Einfach

## Grilled Cheese Sandwich mit Spinat, Kräuterseitlingen & Salsiccia

Heiß begehrt: Grilled Cheese Sandwich mit Spinat, Kräuterseitlingen, Salsiccia, unserem sanft-würzigen Nordlicht und cremigem PaprikaQuark.



*So wirds gemacht :*

### Schritt 1

Roggenbrotsciben mit MILRAM PaprikaQuark bestreichen. Salsiccia in erhitztem Öl in einer beschichteten Pfanne von beiden Seiten kurz braten. Kräuterseitlinge putzen, der Länge nach in Scheiben schneiden, in das verbliebene Bratfett der Salsiccia geben und 3-4 Minuten braten.

### Schritt 2

Spinat und Petersilie waschen und trocken tupfen. Vier Roggenbrotsciben mit Salsiccia, Kräuterseitlingen, Spinat, Petersilie und MILRAM Nordlicht belegen und die übrigen Brotsciben mit der bestrichenen Seite nach unten auflegen. Obere Brotsciben vorsichtig andrücken.

### Schritt 3

Brote im Kontaktgrill einige Minuten backen, bis der Käse zerläuft.

### Nährwerte

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 1996/479

Fett (g): 24,5

Kohlenhydrate (g): 42,4

Eiweiß (g): 23,3



Zutaten

4 Portionen

8 Roggenbrotsciben (länglich)

185 g MILRAM PaprikaQuark

80 g Salsiccia, in kleine „Bällchen“ gedrückt

1 EL Pflanzenöl

200 g Mini-Kräuterseitlinge

30 g Babyblattspinat

Einige Petersilienblättchen

150 g MILRAM Nordlicht