

Sloppy Joe - Gegrilltes Sandwich mit Hack & Cheddar

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Sandwich mit saftigem Hack und schmelzendem Cheddar - du bist bereit, den Feierabend zu genießen.

- 1 -

Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken. Cheddar reiben. Öl in einer Pfanne bei mittlerer Stufe erhitzen. Zwiebeln hinzufügen und ca. 5 Minuten anbraten. Temperatur hochschalten, Hackfleisch untermengen und ca. 3 Minuten anbraten. Fett aus der Pfanne gießen und Knoblauch, Ketchup, Tomatenmark, Senf, Chilipulver und Zucker hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 2 -

Toastscheiben mit Butter bestreichen. In einer zweiten Pfanne anbraten, Hackfleisch auf der Hälfte der Toastscheiben verteilen und mit Cheddar bestreuen. Mit restlichen Toastscheiben bedecken. Sloppy Joes nach ca. 2 Minuten wenden und weitere 2 Minuten kross braten.

Zutaten für 2 Portionen

250 g Rinderhack
 1/2 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 100 g Ketchup
 100 g Cheddar
 25 g brauner Zucker
 1 Esslöffel Senf
 2 Esslöffel Butter
 4 Sandwichtoastscheiben
 1 Teelöffel Chilipulver
 1 Teelöffel Tomatenmark
 1 Esslöffel Öl
 Salz, Pfeffer

Es war ein langer und harter Tag und dein Magen knurrt dich an. Dein Blick geht noch schnell zum Fenster. Zum Glück ist alles trocken. Auf der Hälfte des Weges nach Hause schüttet es plötzlich wie aus Eimern. Dir ist kalt, aber du erträgst es tapfer und kommst klitschnass zu Hause an. Kaum bist du im Trockenen, schon klart der Himmel wieder auf. Deiner Laune kann das alles nichts anhaben, denn du weißt, dass Sloppy Joe auf dich wartet. Brate das Fleisch an, buttre das Brot und grille dein