

Grilled Cheese Sandwich mit Guacamole und Bacon

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Sandwich

2 Scheiben Weißbrot
4 Scheiben Bacon
4 Scheiben Cheddar
3 Esslöffel Guacamole
1 Esslöffel Tortilla Chips

Ein echt amerikanisches Sandwich? Da führt kein Weg am traditionellen Grilled Cheese vorbei. Verpackt in zwei Brotscheiben zerläuft der cremige Cheddar in der heißen Pfanne. Der besondere Clou: Zum schmelzenden Käse gesellen sich würziger Bacon und buttrige Guacamole. Innen werden noch ein paar knusprige Tortilla-Chips versteckt - so wird der amerikanische Klassiker zum Leckerbissen mit mexikanischem Kern.

Am besten schmeckt das Sandwich mit klassischer Guacamole.

Noch mehr Avocado aufs Brot gibt's mit diesen 10 Avocado-Sandwiches.

Ofen auf 170 °C Ober- Unterhitze vorheizen

- 2 -

Brotscheiben toasten. Tortilla Chips etwas zerbröseln.

- 3 -

Bacon in eine kalte Pfanne legen. Erhitzen und knusprig ausbacken.

- 4 -

Eine Brotscheibe mit 2 Scheiben Cheddar, Guacamole, Tortilla Chips, Bacon und erneut 2 Scheiben Cheddar belegen. Mit zweiter Brotscheibe toppen.

- 5 -

Sandwich auf dem Ofenrost 10 Minuten backen, bis der Käse zerläuft.

- 1 -