



# Grilled Cheese Sandwich mit Zwiebelconfit und Birne

## Für das Sandwich:

- 1 Stück Bio Holzofenbrot
- 4 Scheiben Krustenschinken
- 100g milder Käse
- 1 EL Senf
- 30g Butter
- 2 EL Zwiebelconfit

## Für das Zwiebelconfit:

- 30g Butter
- 2 Zwiebeln
- 1 Birne
- 100g Apfelsaft

## Zubereitung:

### 1. Zwiebelconfit zubereiten:

- Die Zwiebeln fein schneiden und in 30g Butter bei mittlerer Hitze andünsten, bis sie weich und leicht karamellisiert sind.
- Die Birne klein schneiden und zu den Zwiebeln geben. Mit dem Apfelsaft ablöschen und die Mischung bei niedriger Hitze reduzieren, bis sie eine sirupartige Konsistenz erreicht.

### 2. Im Sandwichmaker zubereiten:

- Den Sandwichmaker vorheizen und leicht einfetten, falls nötig.
- Das Sandwich in den Sandwichmaker legen und schliessen. Je nach Gerät etwa 3-5 Minuten grillen, bis das Brot goldbraun und knusprig und der Käse geschmolzen ist.