



Fladenbrote mit **ROUGETTE Landkäse** und Honig

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

250 g **ROUGETTE Landkäse**
1 Weizen-Fladenbrot (ca. 400 g)
4 rote Zwiebeln à ca. 120 g
3 Lauchzwiebeln
4 EL flüssiger Honig
2 EL dunkler Balsamico-Essig
2 EL Öl
Salz / Pfeffer



ZUBEREITUNG:

1. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die roten Zwiebeln darin 2–3 Minuten anschwitzen und anschließend mit Honig und Essig ablöschen und karamellisieren. Vom Herd nehmen, die Lauchzwiebeln unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Fladenbrot vierteln, anschließend die Fladenbrotviertel waagrecht halbieren und die Innenseiten auf dem heißen Grill rösten. ROUGETTE Landkäse in Scheiben schneiden. Untere Fladenbrotviertel mit den ROUGETTE Landkäse-Scheiben und Honig-Zwiebeln belegen. Obere Fladenbrotviertel daraufsetzen und leicht andrücken. Brote auf dem heißen Grill von jeder Seite ca. 5 Minuten rösten.

ZUBEREITUNGSZEIT:

ca. 40 Minuten.

Pro Portion ca. 2810 kJ, 670 kcal, Eiweiß 19 g, Fett 33 g, Kohlenhydrate 72 g