

# Leberkäsebrötchen vom Grill

---



## Zutaten:

- 500 g Fleischkäsebrät
- 4 Scheiben Cheddar (ggf. mit Chili)
- 4 Aufbackbrötchen

🕒 25 Minuten

👤 4 Portionen

✂️ Einfach

🔥 360 Kcal pro Portion

Zuerst heizt du den Grill auf etwa 200 °C vor. Während er heiß wird, halbst du die Brötchen waagrecht und streichst je einen großzügigen Löffel Fleischkäsebrät auf die Schnittflächen. Die bestrichenen Hälften legst du mit der Brätseite nach unten direkt in die heiße Zone des Grills und lässt sie dort für rund drei bis vier Minuten angehen – nach etwa zwei Minuten drehst du sie um 90 Grad, damit schöne Grillstreifen entstehen. Anschließend verschiebst du die Brötchen in die indirekte Hitze, belegst jede Hälfte mit einer halben Scheibe Cheddar und lässt den Käse für sieben Minuten langsam schmelzen. Sobald der Käse verlaufen ist und die Brötchen knusprig sind, nimmst du sie vom Grill und servierst sie am besten sofort. Guten Appetit!

