



Gratiniertes Allgäuer Hüttenbrot vom Grill

Zutaten für 4 Personen:

4 Scheiben frisches Allgäuer Bauernbrot
 8 Allgäuer Schweinemedallions (à 60 g)
 200 g Bauchspeck in Scheiben
 150 g Hüttenkäse/körniger Frischkäse
 200 g Camembert oder Allgäuer Bergkäse g.U. am Stück
 2 Tomaten
 2 EL Preiselbeeren aus dem Glas
 1–2 Lauchzwiebeln
 5 EL Allgäuer Sonnenblumenkernöl
 Kräutersalz
 schwarzer Pfeffer aus der Mühle
 süßes Paprikapulver

Wir grillen mit Produkten von Partnern der Marke Allgäu!
 Vielen Dank an Waldburger Schinken, Früchte Jork, die Allgäuer Ölmühle, der Allgäuer Bäcker e.V.!

Zubereitung:

Die Medallions:

Schweinemedallions leicht flach klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann (wahlweise in der Pfanne) auf den Grill geben und auf jeder Seite in Öl 3 Minuten braten.

Brote vorbereiten:

Das Bauernbrot in dicke Scheiben schneiden und mit reichlich Butter bestreichen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen. Brote auf den Grill legen.

Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden. Lauchzwiebeln schneiden. Camembert oder Bergkäse in Scheiben schneiden.

Die Brote vom Grill nehmen. Darauf Tomaten und den Käse legen und auf dem Grill gratinieren.

Anrichten:

Den Hüttenkäse, die Preiselbeeren und die Lauchzwiebeln miteinander vermengen. Mit Kräutersalz und Paprikapulver abschmecken.

Die Medallions und die Brote vom Grill nehmen. Den vorbereiteten Hüttenkäse auf den gerösteten Brotscheiben verteilen. Danach je zwei Medallions auf die Brote setzen.

Die Hüttenbrote auf die Teller verteilen, mit den übrigen Lauchzwiebeln bestreuen.

Einen guten Appetit!