Rezept von Jan Hendrik van der Westhuizen *janonline.com*
SCHINKEN & KÄSE BRAAIBROODJIE
mit Hot Rocks Onion 6 Garlic Chili Salt **Nr. 2/Fleisch**

ZEIT: 30 Minuten / Portionen: 3

Zutaten:
6 Scheiben Weißbrot
weiche Butter
6 Scheiben Cheddar-Käse
3 Scheiben Schwarzwälder Schinken
15 ml Vollkornsenf oder Ukuva's Pepperdrop Senf
2 Tomaten, in dünne Scheiben geschnitten
Ukuva Hot Rocks Garlic & Onion

Zubereitung:
Legen Sie das Weißbrot auf Ihre Arbeitsfläche. Jede Scheibe mit Butter bestreichen. Legen Sie dünne Scheiben reifen weißen Cheddar auf alle Brotscheiben (beide Seiten). Legen Sie den Schinken auf 3 der Brotscheiben. Die anderen 3 Brotscheiben mit einer dünnen Schicht Vollkornsenf, oder Ukuva's Pepperdrop Senf bestreichen. Legen Sie die in dünne Scheiben geschnittenen Tomaten auf den Käse und würzen Sie sie mit Hot Rocks Garlic & Onion. Schließen Sie Ihre Braaibroodjies und grillen Sie sie über mittelheißen Kohlen, bis der Käse geschmolzen ist.

Ein Salat – zum Beispiel Mais, Gurken oder Ruccola – passt sehr gut dazu.

Ein schneller Imbiss, wenn der Hunger gross ist und die Zeit fehlt, ein grosses Menü zu kochen.