



Käsesandwich mit grilliertem Gemüse

Zubereitung

- Salat waschen und gut trocknen lassen. Zucchini und Pilze in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Peperoni der Länge nach vierteln. Gemüse mit Olivenöl bestreichen und mit Meersalz und Pfeffer würzen.
- Gemüse mit der eingeölte Seite auf den Grill legen und grillieren, bis es weich und leicht gebräunt ist. Gemüse auf einen Teller geben und auskühlen lassen.
- Tilsiter in Scheiben schneiden oder hobeln. Brötchen aufschneiden. Auf jede Hälfte 1 TL Pesto geben und verstreichen. Käse, Salat und Grillgemüse darauflegen. Balsamico-Crème nach Wunsch darüber geben.

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten

	Blattsalat
1	Zucchini
4	grosse Champignons
2	rote Peperoni
	etwas Olivenöl
	Meersalz
	Pfeffer
150 g	roter Tilsiter
4	Brötchen
8 TL	grünes Pesto
4 TL	Balsamico-Crème